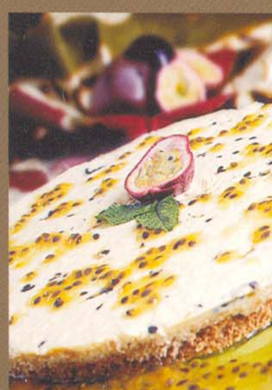
VORWERK

O nosso melhor para a sua família

Doces e Sobremesas






Bimby

DICAS E CONSELHOS PRÁTICOS

PARA MONTAR O CHANTILLY

As natas para montar deverão ser frescas com um mínimo de 33% de gordura. Tanto o copo como as natas deverão estar muito frios, caso contrário as natas não montam. O tempo é referencial, dependendo da qualidade e temperatura das natas. Neste processo deverá verificar pelo bocal da tampa a consistência para que estas não passem a manteiga.

PARA MONTAR CLARAS EM CASTELO

O tempo de referência para montar claras será 1 minuto por clara; o que significa que se tiver que montar 6 claras deverá programar 6 minutos. Antes de montar as claras verifique se o copo e a "Borboleta" estão bem lavados sem qualquer resto de gordura. Por esta simples razão, as claras poderão não crescer. O copo também não poderá estar quente.

PARA PULVERIZAR

Para pulverizar, açúcar, chocolate, amêndoas, etc. deverá ter sempre o copo e a lâmina bem secos. A humidade impede uma boa pulverização.

PARA TRABALHAR A GELATINA

Em receitas que peçam gelatina em folhas, deverá demolhá-las num recipiente com água fria para que amoleçam, de seguida escorrê-las e dissolvê-las em 4 colheres de sopa de água bem quente.

PARA FAZER CARAMELO

Deixe simplesmente derreter o açúcar numa frigideira abanando-a lentamente para ir envolvendo o açúcar que se vai caramelizando. No fim, pode ajudar com uma colher de pau. Muito cuidado com esta operação, que apesar de simples, requer alguns cuidados, uma vez que açúcar em ponto de caramelo pode salpicar e queimar.

PARA MASSAS

Para obter um melhor resultado não dobre receitas acima de 600 gr. de farinha.

PARA BOLOS

Qualquer receita de bolos em que necessita de bater as claras separadas das gemas, experimente a nossa sugestão de bater os ovos inteiros com "Borboleta", 5 Min., Temp.37º, Vel.3 e de seguida mais 3 Min., sem temperatura. Poupa o trabalho de montar as claras em castelo.

PARA CREMES E MOLHOS

Sempre que lhe deslace um creme, não o deite fora. Com o creme ainda quente, deite um fio de leite frio e bata na velocidade 3. Se for um molho frio, deite um fio de água quente e bata também na velocidade 3. Opcionalmente, pode retirar a borboleta, e bater numa velocidade alta.

Í n d i c e





Gelado de Meloa

Bimby: 1,30 min

Ingredientes:

70 gr. açúcar
1 clara de ovo
Sumo de ½ laranja
500 gr. polpa de meloa
50 gr. Vinho do Porto branco

Preparação:

- De véspera, congele a polpa de meloa em pedaços pequenos dentro de um saco plástico.
- No momento de servir coloque o açúcar no copo, pulverize **15 Seg., Vel.9,** junte os restantes ingredientes e bata **1 Min., Vel.6,** ajudando a envolver com a espátula.
- Coloque a "Borboleta" na lâmina e programe mais **20 Seg., Vel.3.**

Sugestão Bimby:

Para as crianças substitua o vinho por sumo de mais meia laranja.
Se a meloa for muito doce reduza ou suprima o açúcar.
Sugerimos que coloque as metades das meloas no congelador e na altura de servir encha com o gelado. Decore a gosto.

Gelado Moka

Bimby: 9 min.

Ingredientes:

6 ovos
400 gr. natas
200 gr. açúcar
2 c. sopa café solúvel
8 folhas de gelatina branca

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **6 Min., Vel.3½.** Reserve.
- Sem lavar o copo, bata as natas **1** a **2 Min., Vel.3**, tendo atenção para que não passem a manteiga.
- Junte o açúcar, as gemas e o café solúvel e programe **1 Min., Vel.3.**
- Dissolva as folhas de gelatina em 4 colheres de sopa de água quente e junte á mistura. De seguida adicione as claras em castelo e leve ao congelador.

Sugestão Bimby:

Substituindo café solúvel por um dos seguintes ingredientes - obterá:

- Com 200 gr. chocolate derretido: Gelado de chocolate
- Com 100 gr. amêndoa moída e torrada: Gelado de amêndoa
- Com 100 gr. corintos e 100 gr. avelã triturada: Gelado de avelã
- Com 500 gr. morango triturado: Gelado de morango
- Com 4 iogurtes naturais e baunilha: Gelado de iogurte c/baunilha

Cassata de Avelã ou Amêndoa

Bimby: 16 min.

Ingredientes p/ base:

8 ovos
200 gr. natas
200 gr. açúcar
250 gr. manteiga
300 gr. chocolate
6 folhas gelatina branca

Ingredientes p/ recheio:

400 gr. natas
1 lata de leite condensado
200 gr. amêndoa ou avelã sem pele e torrada

Preparação:

Base:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **8 Min., Vel.3½.** Reserve.
- Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo, coloque as gemas, o açúcar, a manteiga e as natas e programe **5 Min., Temp.50°, Vel.4.**
- Corte o chocolate em pedaços e coloque no copo. Deixe amolecer um pouco e programe **15 Seg., Vel.6.**
- Junte as claras em castelo e a gelatina, previamente derretida com um pouco de água quente, e envolva **15 Seg., Vel.3½.**
- A base é dividida em duas partes. Molhe uma forma, encha com o preparado até metade e leve ao congelador até solidificar. Reserve a outra parte.

Recheio:

- Triture a avelã ou a amêndoa e programe **10 Seg., Vel.5.** Reserve.
- Sem lavar o copo, coloque a "Borboleta" e bata as natas durante cerca de **2/3 Min., Vel.3½.**
- Junte lentamente o leite condensado, programando **1 Min., Vel.3½.**
- Por fim envolva a avelã ou a amêndoa com cuidado.
- Depois de estar gelado, coloque o creme branco no meio, por cima do creme de chocolate, sem encostar às paredes da forma. Cubra com o restante creme de chocolate e leve novamente ao congelador.
- Desenforme 15 minutos antes de servir. Enfeite a gosto e sirva gelado.

Gelado de Meloa

Bimby: 1,30 min

Ingredientes:

70 gr. açúcar
1 clara de ovo
Sumo de ½ laranja
500 gr. polpa de meloa
50 gr. Vinho do Porto branco

Preparação:

• De véspera, congele a polpa de meloa em pedaços pequenos dentro de um saco plástico.

• No momento de servir coloque o açúcar no copo, pulverize **15 Seg., Vel.9,** junte os restantes ingredientes e bata **1 Min., Vel.6,** ajudando a envolver com a espátula.

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e programe mais **20 Seg., Vel.3.**

Sugestão Bimby:

Para as crianças substitua o vinho por sumo de mais meia laranja.
Se a meloa for muito doce reduza ou suprima o açúcar.
Sugerimos que coloque as metades das meloas no congelador e na altura de servir encha com o gelado. Decore a gosto.

Gelado Moka

Bimby: 9 min.

Ingredientes:

6 ovos
400 gr. natas
200 gr. açúcar
2 c. sopa café solúvel
8 folhas de gelatina branca

Preparação:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **6 Min., Vel.3½.** Reserve.

• Sem lavar o copo, bata as natas **1** a **2 Min., Vel.3**, tendo atenção para que não passem a manteiga.

• Junte o açúcar, as gemas e o café solúvel e programe **1 Min., Vel.3.**

• Dissolva as folhas de gelatina em 4 colheres de sopa de água quente e junte á mistura. De seguida adicione as claras em castelo e leve ao congelador.

Sugestão Bimby:

Substituindo café solúvel por um dos seguintes ingredientes - obterá:

• Com 200 gr. chocolate derretido: Gelado de chocolate
• Com 100 gr. amêndoa moída e torrada: Gelado de amêndoa
• Com 100 gr. corintos e 100 gr. avelã triturada: Gelado de avelã
• Com 500 gr. morango triturado: Gelado de morango
• Com 4 iogurtes naturais e baunilha: Gelado de iogurte c/baunilha

Cassata de Avelã ou Amêndoa

Bimby: 16 min.

Ingredientes p/ base:

8 ovos
200 gr. natas
200 gr. açúcar
250 gr. manteiga
300 gr. chocolate
6 folhas gelatina branca

Ingredientes p/ recheio:

400 gr. natas
1 lata de leite condensado
200 gr. amêndoa ou avelã sem pele e torrada

Preparação:

Base:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **8 Min., Vel.3½.** Reserve.

• Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo, coloque as gemas, o açúcar, a manteiga e as natas e programe **5 Min., Temp.50º, Vel.4.**

• Corte o chocolate em pedaços e coloque no copo. Deixe amolecer um pouco e programe **15 Seg., Vel.6.**

• Junte as claras em castelo e a gelatina, previamente derretida com um pouco de água quente, e envolva **15 Seg., Vel.3½.**

• A base é dividida em duas partes. Molhe uma forma, encha com o preparado até metade e leve ao congelador até solidificar. Reserve a outra parte.

Recheio:

• Triture a avelã ou a amêndoa e programe **10 Seg., Vel.5.** Reserve.

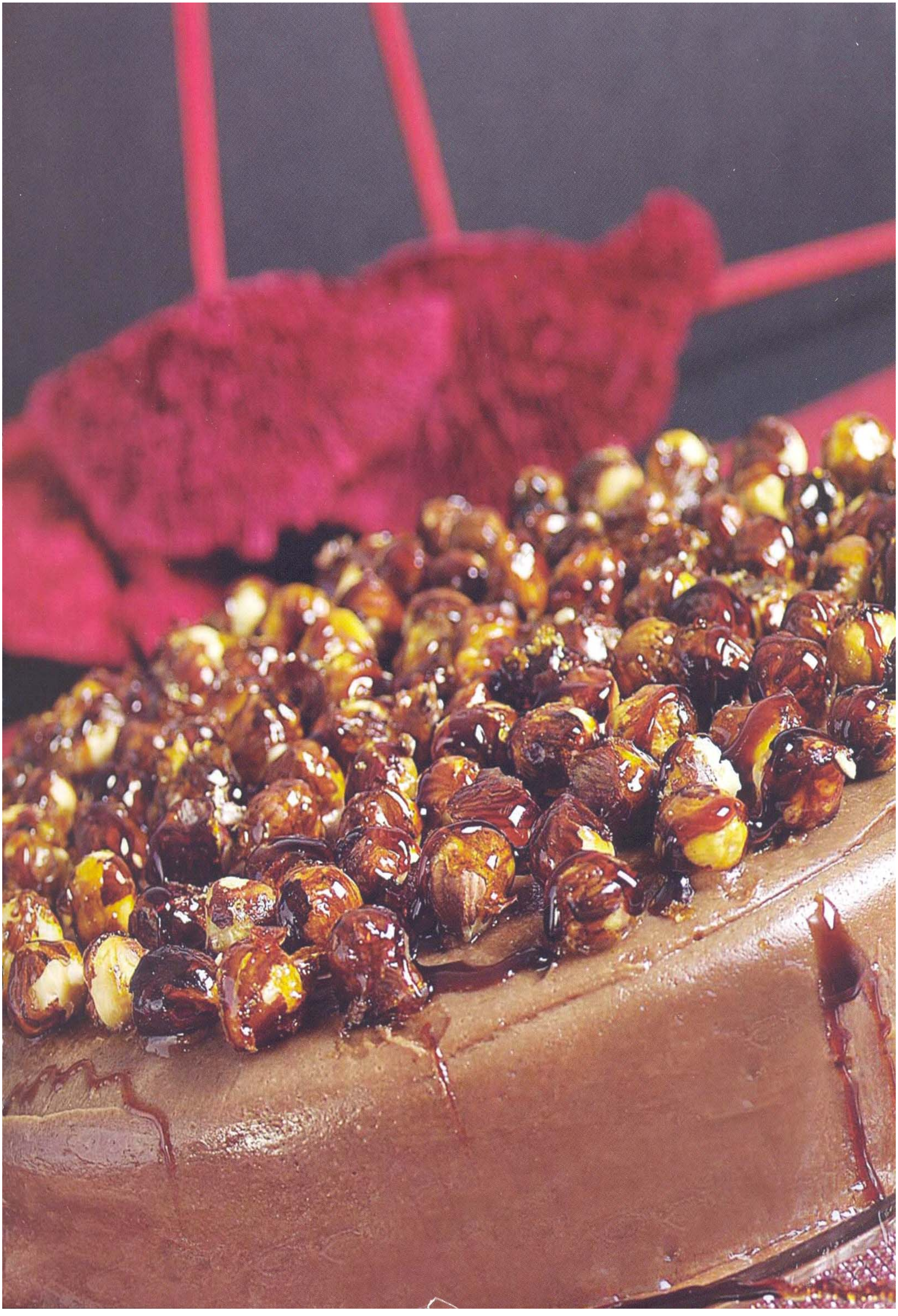
• Sem lavar o copo, coloque a "Borboleta" e bata as natas durante cerca de **2/3 Min., Vel.3½.**

• Junte lentamente o leite condensado, programando **1 Min., Vel.3½.**

• Por fim envolva a avelã ou a amêndoa com cuidado.

• Depois de estar gelado, coloque o creme branco no meio, por cima do creme de chocolate, sem encostar às paredes da forma. Cubra com o restante creme de chocolate e leve novamente ao congelador.

• Desenforme 15 minutos antes de servir. Enfeite a gosto e sirva gelado.



Cassata
Bimby: 5,30 min

Ingredientes:
3 ovos
100 gr. mel
400 gr. natas
100 gr. açúcar
1 pitada de sal
100 gr. frutas cristalizadas
100 gr. frutos secos a gosto

Preparação:
• Deite o açúcar no copo e pulverize **20 Seg., Vel.9.** Retire e reserve.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras em castelo com a pitada de sal, programando **4 Min., Temp. 37º, Vel. 3**. Retire e reserve. Sem retirar a "Borboleta" junte as gemas , o mel, e o açúcar e mexa **2 Min., Vel.3**. Retire a "Borboleta, junte os frutos secos e as frutas cirstalizadas partidas em bocados muito pequenos e envolva **10 Seg, Vel.4.** Retire delicadamente para uma taça.
• Passe o copo por água fria e coloque a "Borboleta" na lâmina. Junte as natas e programe **1 Min., Vel.3** ou até que as natas estejam montadas.
• Retire para a taça e envolva delicadamente com as claras.
• Forre uma forma de bolo Inglês com película aderente e deite a mistura dentro. Leve ao congelador no mínimo 12 horas. Desenforme e sirva com molho de framboesas (ver pág16).

Gelado Rápido de Avelã
Bimby: 1 min

Ingredientes:
2 gemas
200 gr. leite
200 gr. avelãs
200 gr. açúcar
200 gr. leite em pó
2 tabuleiros de gelo aproximadamente
Casca de 1 limão (apenas a parte amarela)

Preparação:
• Pulverize o açúcar durante **20 Seg. Vel.9.** Adicione a casca do limão e programe de novo a **Vel.9.** Incorpore as avelãs e triture.
• Adicione as gemas, os 2 tipos de leite e o gelo e triture na **Vel.9,** ajudando com a espátula até que fique perfeitamente cremoso.
• A este preparado pode juntar uma grande quantidade de sabores. Se retirar o açúcar pode substituir as avelãs por torrão, figos secos ou frescos, 350 gr. de frutas, aproximadamente, etc. Também pode juntar um licor, como por exemplo de menta. No caso de o licor ser doce, reduza o açúcar (100 gr. de licor, 150 gr. açúcar).

Doce de Taça
Bimby: 7 min.

Ingredientes:
5 ovos
250 gr. natas
1 lata leite condensado
300 gr. palitos "La Reine"
200 gr. amêndoa torrada e moída

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, **5 Min., Vel.3½.** Reserve
• Sem lavar o copo, bata as natas **2 Min., Vel.3½.**
• Junte o leite condensado e as claras em castelo e programe **10 Seg., Vel.3.**
• Desfaça os palitos para uma taça. Junte a amêndoa e por fim o creme.
• Com as gemas que sobram, faça ovos moles (ver pág.118 do livro base Bimby 31), que serão a última camada da taça.

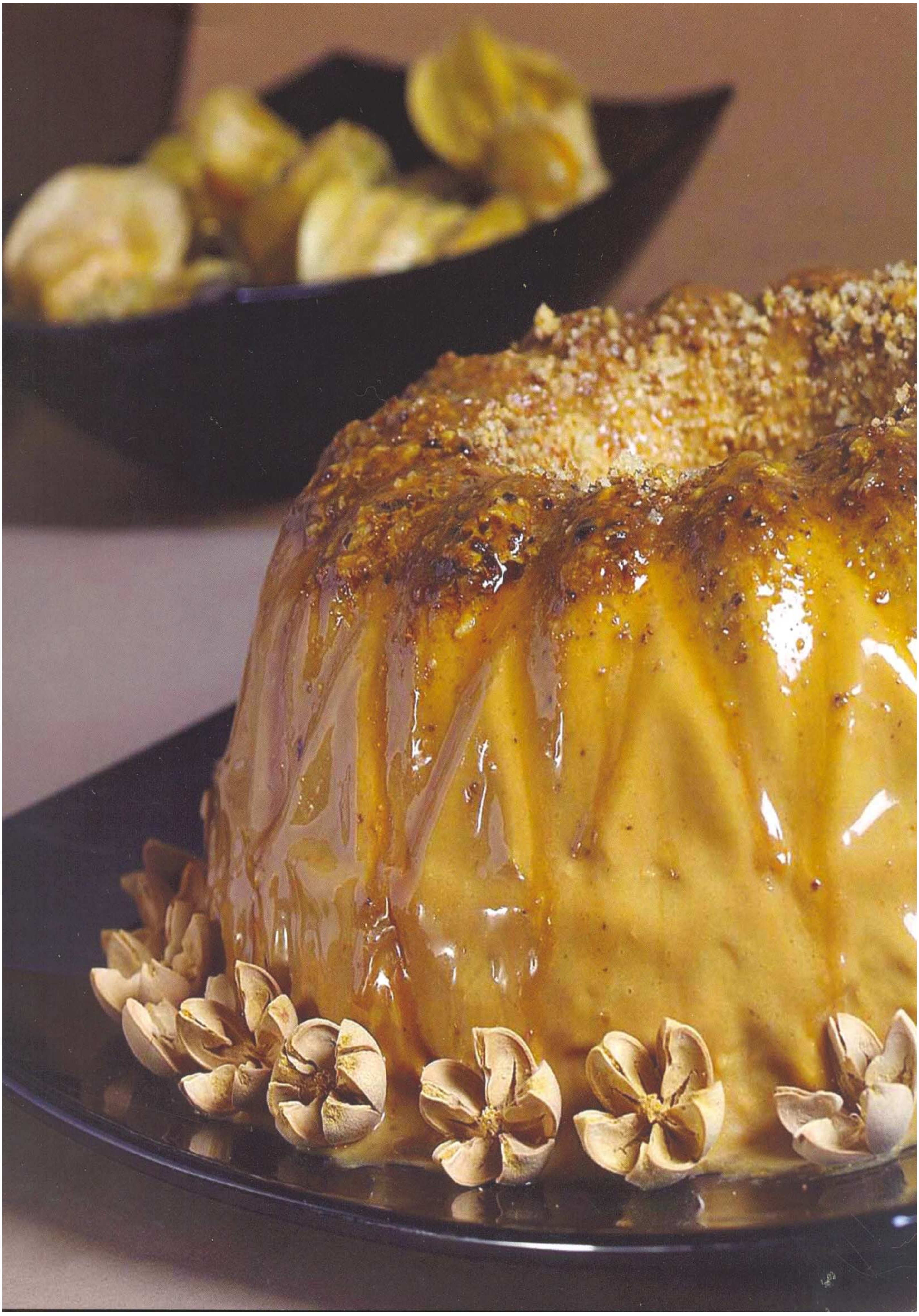
Gelado Praliné
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ o praliné:
25 gr. água
125 gr. açúcar
125 gr. amêndoas peladas

Ingredientes p/ o semi-frio:
3 ovos
1 pacote natas
3 folhas gelatina
1 lata leite condensado cozida (30 minutos na panela de pressão)

Preparação:

Praliné:
• Faça o praliné derretendo o açúcar com a água numa frigideira funda. Quando estiver derretido, junte as amêndoas e envolva. Retire para a bancada oleada e depois retire, soltando com uma faca, deite no copo Bimby e pique grosseiramente, **6 a 7 Seg., Vel.6.** Reserve.
• Lave bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando **4 Min., Vel.3**. Retire e reserve.
• Sem lavar o copo monte as natas, programando **Vel.3/4**, até que as natas engrossem. Retire e reserve.
• Deite o leite condensado e as gemas e bata durante alguns segundos na **Vel.4.**
• Junte as natas reservadas e seguidamente as claras (com cuidado para que fiquem bem envolvidas). Junte metade do praliné e deite a mistura numa forma de bolo inglês molhada com água fria. Leve ao congelador até que se possa desenformar. Decore com o restante praliné.



Gelado Base

Bimby: 6 min

Ingredientes:

4 gemas
300 gr. leite
150 gr. açúcar
1 pitada de baunilha
200 gr. leite evaporado
2 c.chá açúcar baunilhado

Preparação:

• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **6 Min., Temp.80º, Vel.4.**

• Congele este creme que será a base para confeccionar qualquer outro preparado que deseje fazer. Quando quiser utilizá-lo, coloque-o aos pedaços no copo Bimby e, com a ajuda da espátula, triture-o na **Vel.9** e depois quando estiver um pouco triturado, baixe para **Vel.5**, até que fique consistente e cremoso.

Variantes:

• De chocolate: adicione à base 100 gr. de cacau.

• De avelãs: adicione à base 150 ou 200 gr. de avelãs trituradas

• De caramelo: adicione caramelo líquido (se o fizer deste sabor, terá de utilizar na base um pouco menos de açúcar).

Gelado de Banana

Bimby: 1,40 min

Ingredientes:

50 gr. natas
400 gr. leite
2 bananas maduras
80 gr. açúcar em pó
Sumo de meio limão

Preparação:

• De véspera, congele as bananas partidas em bocados pequenos. Congele igualmente o leite em cuvetes de gelo.

• Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 Seg., Vel.9.** Junte os cubos de leite, os pedaços de banana congelados, o sumo de limão e regue com as natas. Dê alguns golpes de **Turbo.**

• De seguida programe **1 Min., Vel.6 a 10,** ajudando com a espátula até obter uma mistura homogénea.

• Para uma consistência mais cremosa coloque a "Borboleta" na lâmina e programe **30 Seg., Vel.3.** Sirva de imediato.

Gelado Bom

Bimby: 18 min.

Ingredientes:

5 ovos
200 gr. açúcar
100 gr. manteiga
4 folhas gelatina
800 gr. natas frescas
1 lata leite condensado
300 gr. chocolate em barra
150 gr. bolacha moída ou amêndoa

Preparação:

1ª Parte:

• Com o copo bem seco, coloque a bolacha ou a amêndoa e pulverize **10 Seg.** na **Vel.9.** Retire e reserve.

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras em castelo programando **5 Min., Vel.3½.** Reserve no frigorifico.

• Sem lavar o copo monte as natas programando **2** ou **3 Min., Vel.4** (tem que estar pendente para que não passem a manteiga).

• Junte o leite condensado e envolva **1 Min., Vel.3.** Por fim junte a gelatina derretida num pouco de água quente.

• Leve o preparado ao frigorifico enquanto prepara a 2ª parte.

2ª Parte:

• Coloque no copo o açúcar, a manteiga e as gemas e programe **5 Min., Temp.50º, Vel.4.**

• Parta o chocolate em pedaços e deite no copo. Deixe derreter um pouco e bata **15 Seg., Vel.6.**

• Junte as claras em castelo reservadas e envolva, **15 Seg., Vel.3** e leve ao frigorifico para endurecer um pouco.

• Unte uma forma de abrir com manteiga e polvilhe com bolacha ralada. Comece a encher a forma com camadas de creme branco, creme de chocolate, bolacha ou amêndoa e assim sucessivamente até terminar. Enfeite com bolacha ralada ou raspas de chocolate.

• Leve ao congelador de um dia para o outro. Retire uma hora antes de servir e enfeite com bolacha ralada ou raspas de chocolate.



Semi-Frio de Doce de Ovos

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

6 ovos
70 gr. água
600 gr. natas
8 folhas gelatina
1 lata leite condensado

Ingredientes p/ caramelo:

50 gr. água
100 gr. açúcar

Preparação:

• Leve o açúcar e a água ao lume até começar a alourar. Forre o fundo da forma de preferência tipo bolo Inglês com 1 cm de caramelo.
• Prepare o doce de ovos (ver pág.118 do livro base Bimby 31) e deite por cima do caramelo já solidificado.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras programando **6 Min., Vel.3½.** Reserve.
• Sem lavar o copo bata as natas progamando **2/3 Min., Vel.4.**
• Junte o leite condensado e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Com a máquina na **Vel.3**, junte a gelatina previamente derretida num pouco de água quente. Por último, junte as claras em castelo e ligue tudo lentamente.
• Deite o preparado por cima do doce de ovos e leve ao frigorifico.
• Desenforme e verificará que fica com 3 cores (caramelo, doce de ovos e branco). Enfeite a gosto.

Gelado de Passas e Vinho do Porto

Bimby: 1 min

Ingredientes:

2 gemas
150 gr. açúcar
150 gr. Vinho do Porto
200 gr. passas de Corinto
1 lata leite evaporado congelado
Casca de 1 limão (só parte amarela)
2 taças de gelo aproximadamente

Preparação:

• Coloque as passas a marinar com o Vinho do Porto. Depois de marinadas reserve 50 gr. para enfeitar.
• Deite o açúcar no copo, **muito seco,** e pulverize **20 Seg., Vel.9.** Adicione a casca de limão e programe novamente **20 Seg., Vel.9.** Quando tudo estiver bem pulverizado, incorpore as 150 gr. de passas marinadas e o Vinho do Porto da marinada, o leite congelado, triturado e as gemas e programe **30 Seg., Vel.9.** Incorpore os cubos de gelo e triture, ajudando com a espátula para que fique bem triturado na **Vel.9,** até obter um creme consistente. Adicione mais gelo se ficar líquido.
• Sirva em taças e decore com as passas reservadas.

Semi-Frio de Natas com Molho de Chocolate Quente

Bimby: 16 min.

Ingredientes:

6 a 8 claras
500 gr. natas
1 lata leite condensado
8 folhas gelatina transparente

P/Molho:

250 gr. chocolate
100 gr. água / leite
100 gr. açúcar (opcional)

Preparação:

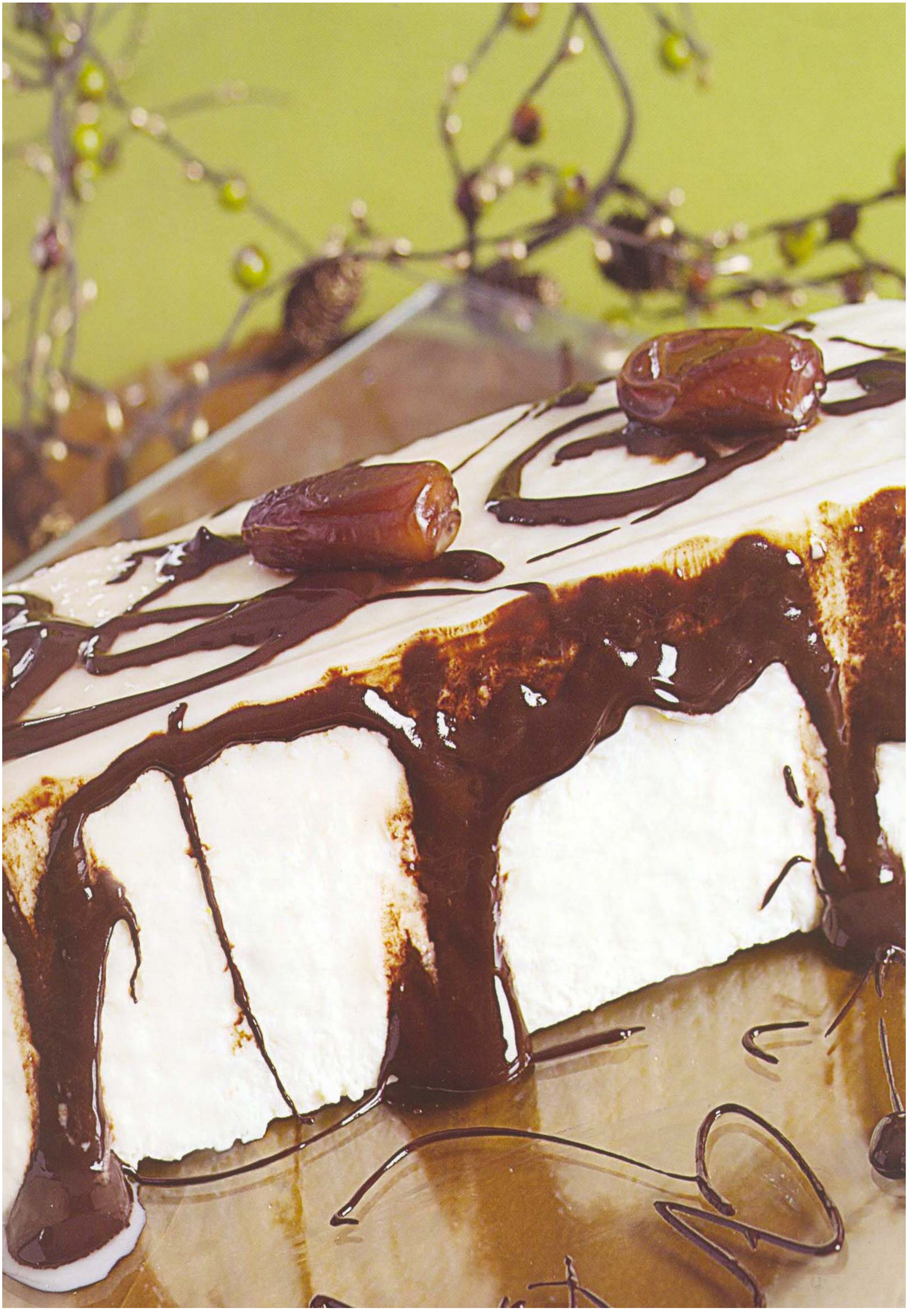
• Coloque a "Borboleta" no copo, deite as claras e monte em castelo, programando, **8 Min., Vel.3 ou 4.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo, bata as natas, cerca de **2 Min.** na **Vel. 4** (tem que estar pendente para que não passem a manteiga).
• Com a máquina em movimento na **Vel.3**, junte o leite condensado e de seguida as claras em castelo reservadas. Por fim, junte a gelatina previamente derretida.
• Molhe a forma com água fria e deite a mistura.
• Leve ao frigorifico a solidificar. Sirva com molho de chocolate quente.

Molho de chocolate:

• Coloque no copo a tablete partida em pedaços e pulverize **15 Seg., Vel.5.**
• Junte o açúcar, a água e o chocolate e programe **6 Min., Temp.70°, Vel.2.**

Sugestão Bimby:

Coloque no copo 300 gr. de morangos e bata na **Vel.9.** Desenforme o semi-frio e cubra com este batido.



Lemon Curd

(Creme de Limão) - Bimby: 9,30 min

Ingredientes:

160 gr. açúcar
2 ovos + 1 gema
60 gr. de manteiga
Sumo e raspa de 2 bons limões

Preparação:

• Com o copo bem limpo e seco, pulverize o açúcar **20 Seg. Vel. 9.** Junte as cascas de limão e pulverize juntamente com o açúcar mais **15 Seg.,Vel.9.**

• Adicione a manteiga e o sumo de limão e programe **2 Min. Vel. 2.**

• Quando terminar o tempo, junte os ovos inteiros e a gema e misture **10 Seg. Vel. 4** e de seguida programe **7 Min., Temp. 80º, Vel. 2**

Sugestão Bimby:

Use limas em vez de limões.

Molho de Framboesa

Bimby: 5 min.

Ingredientes:

20 gr. mel
60 gr. açúcar
1 pitada de pimenta branca
10 gr. vinagre ou sumo de limão
250 gr. framboesas ou frutos vermelhos

Preparação:

• Coloque no copo os frutos bem escorridos e secos, bem como todos os outros ingredientes e programe **5 Min., Temp.90º, Vel.3.**

• Opcionalmente, pode triturar tudo na **Vel.9.**

Abóbada de Chocolate

Bimby: 17 min.

Ingredientes:

8 ovos
Sal q.b.
30 gr. água
200 gr. açúcar
10 gr. manteiga
500 gr. chocolate
4 folhas de gelatina
50 gr. Kirsch (facultativo)
Cacau amargo em pó q.b.

Preparação:

• Demolhe as folhas de gelatina em água fria.

• Pulverize o açúcar **20 Seg., Vel.9** e reserve.

• Coloque o chocolate em pedaços no copo e dê-lhe **5 golpes Turbo,** depois pulverize **30 Seg., Vel.9.**

• Limpe as paredes do copo com a espátula, junte a manteiga e programe **6 Min., Temp.50º, Vel.2.**

• Junte as gemas e o açúcar e misture **30 Seg., Vel.3.**

• De seguida, junte as folhas de gelatina, previamente dissolvidas em 4 colheres de sopa de água quente. Verifique se estão bem dissolvidas, junte ao preparado anterior e misture **15 Seg., Vel.3.** Retire para uma taça e reserve.

• Lave bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as 8 claras e o sal e programe **8/10 Min., Temp.37º, Vel.3/4.**

• Sem marcar tempo, vá juntando às claras em castelo, o preparado reservado pelo bocal na **Vel.1½.** No fim certifique-se que a mistura está homogénea.

• Forre uma taça redonda com película aderente e deite a mistura. Leve ao frigorífico, pelo menos, durante 12 horas.

• Desenforme num prato, retire a película aderente e salpique-o com cacau amargo.

Mousse de Chocolate Branco

Bimby: 13 min.

Ingredientes:

5 ovos
200 gr. natas
100 gr. açúcar
200 gr. manteiga
500 gr. chocolate branco

Ingredientes p/ enfeitar:

Hortelã
Raspa de chocolate preto

Preparação:

• Coloque a "Borboleta" e monte as claras, programando **5 Min., Vel.3/4.** Retire e reserve.

• Monte as natas muito firmes em chantilly na **Vel.3/4** durante cerca de **2 ou 3 Min.(** tem que ir vendo para que não passem a manteiga). Retire e reserve.

• Retire a "Borboleta", coloque no copo as gemas, o açúcar e a manteiga e programe **5 Min., Temp.50º, Vel.4.**

• Adicione o chocolate partido em pedaços, espere que amoleça e bata **15 Seg., Vel.6.**

• Junte as natas reservadas e de seguida as claras em castelo.

• Leve ao frigorifico a gelar.



Pavé de Limão
Bimby: 2,40 min.

Ingredientes:
2 ovos
1 pitada sal
120 gr. leite
150 gr. açúcar
200 gr. farinha
150 gr. manteiga
1 c.café fermento
Sumo e raspa de 2 limões

p/ cobertura (opcional):
100 gr. Açúcar em pó
120 gr. sumo de limão
Rodelas muito finas de limão

Preparação:
• Coloque no copo o açúcar e a manteiga em pedaços e misture **10 Seg., Vel.5.** Junte os ovos e o leite e misture mais **10 Seg.** á mesma velocidade. Por fim adicione a farinha, o sal, o fermento e o sumo dos limões e volte a misturar **10 Seg., Vel.5.**
• Deite o preparado numa forma untada de manteiga e leve ao forno a 180º. Deixe arrefecer e desenforme.

Cobertura:
• Lave e seque bem o copo, deite o açúcar e pulverize **10 Seg., Vel.9.** Adicione o sumo de limão e programe **2 Min., Temp.90º, Vel.2.**
• Coloque o bolo num prato, pique com um garfo e deite a cobertura espalhando com a ajuda de um pincel. Decore a superfície com as rodelas de limão.

Panna Cota
Bimby: 7 min.

Ingredientes:
250 gr. leite
500 gr. natas
150 gr. açúcar
1 vagem de baunilha
4 folhas gelatina transparente

Preparação:
• Demolhe a gelatina em água fria e reserve.
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **6 Min., Temp. 80º, Vel.4.**
• Adicione a gelatina bem escorrida e misture **10 Seg., Vel. 4.**
• Deite a mistura num recipiente ligeiramente untado e leve ao frigorifico, no mínimo 3 horas antes de servir. Desenforme e sirva com o molho de framboesa ou molho de chocolate.

Gratinado de Frutos Vermelhos
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
3 gemas
100 gr. natas
100 gr. açúcar em pó
800 gr. frutos vermelhos
1 c.chá açúcar baunilhado

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte as gemas e os açúcares e misture **2 Min., Vel.3.** adicione as natas e programe **6 Min.Temp.80º, Vel.3.** Deixe arrefecer.
• Coloque os frutos numa taça ou em taças individuais de ir ao forno, verta o creme sobre elas e leve a gratinar 2 minutos. Enfeite a gosto.

Gomos de Laranja e Morango
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
6 laranjas
30 gr. açúcar
6 folhas gelatina branca
3 folhas gelatina vermelha

Preparação:
• Corte as laranjas ao meio e retire o interior com muito cuidado para não danificar a casca.
• Coloque no copo a polpa da laranja e o açúcar e programe **1 Min., Vel.7.**
• Derreta as gelatinas separadamente com um pouco de água quente.
• Junte a gelatina branca à metade da polpa de laranja envolvendo lentamente com a máquina em movimento na **Vel.4**. Encha metade das cascas com o preparado.
• Com a máquina em movimento novamente na **Vel.4**, envolva a gelatina vermelha previamente derretida, com o restante preparado.
• Encha as restantes cascas (devem ficar cheias até cerca de ½ cm da parte de cima, para se poder cortar com uma tesoura para ficarem direitas).
• Leve ao frigorifico de um dia para o outro. Corte em quartos.



Bavarois de Laranja
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
2 ovos
1 l leite
100 gr. água
300 gr. açúcar
2 laranjas sumarentas
1 pacote de gelatina em pó de laranja

Preparação:
• Descasque as laranjas, retirando bem a parte branca e coloque no copo.
• Junte o açúcar, os ovos e cerca de 200 gr. de leite e programe **30 Seg., Vel.3.**
• Junte o resto do leite e programe **8 Min., Temp.90°, Vel.1.** Retire e reserve.
• Ao preparado anterior adicione a gelatina, previamente dissolvida nas 100 gr. de água.
• Deixe arrefecer e leve ao frigorifico a gelar.

Bavarois Bicolor
Bimby: 9 min.

Ingredientes:
6 claras
400 gr. natas
8 folhas gelatina
500 gr. morangos
1 lata leite condensado

Preparação:
• Coloque os morangos no copo e programe **30 Seg., Vel.6.** Reserve.
• Lave muito bem o copo , coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **6 Min., Vel.3½.** Reserve.
• Sem lavar o copo bata as natas programando **2 Min., Vel.3½/4** (deve ter atenção para que não passem a manteiga).
• Junte o leite condensado e programe **20 Seg., Vel.3.**
• Adicione as claras em castelo e programe **10 Seg., Vel.4.**
• Junte a gelatina, previamente derretida, em 4 colheres de sopa de água quente.
• Deite o preparado numa forma de buraco molhada e leve ao frigorifico 15 minutos.
• Retire do frigorifico e envolva o molho de morango com auxilio de 1 colher, para que, após desenformar se note a diferença entre o branco e o vermelho.
• Enfeite com morangos a gosto.

Bavarois de Ananás
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
250 gr. natas
150 gr. açúcar
1 pitada de sal
3 gemas de ovos
10 gr. de sumo de limão
4 folhas de gelatina para doces
400 gr. ananás em calda

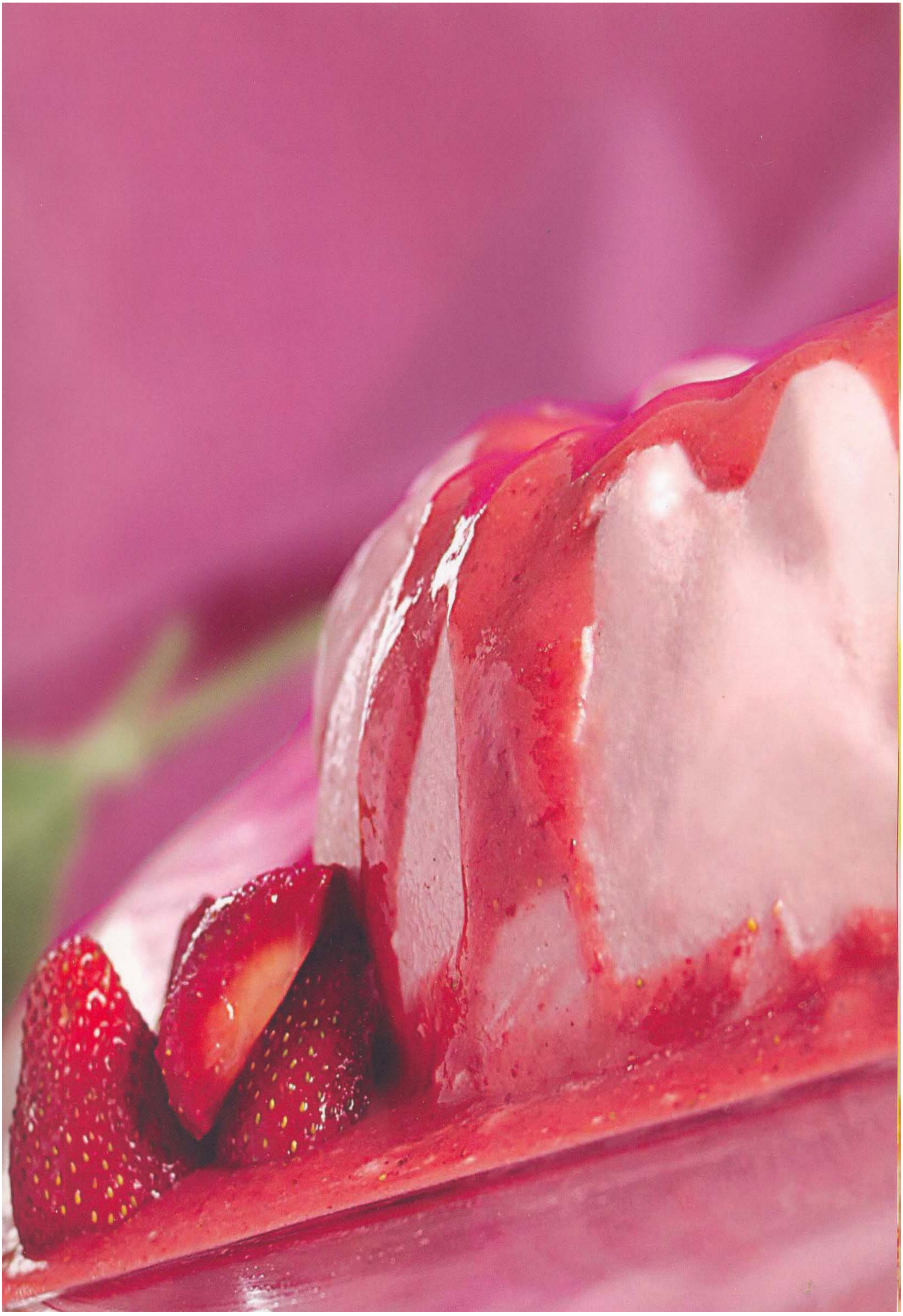
Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as natas no copo e bata na **Vel.1½** até começarem a engrossar, de seguida aumente para **Vel.3/4,** até que estejam montadas em chantilly. Retire e reserve.
• Coloque o ananás no copo e triture **15 Seg., Vel.7.**
• Junte o açúcar, as gemas, o sumo de limão e o sal e envolva tudo uns segundos na **Vel.5.**
• De seguida programe **8 Min. Temp.80°, Vel.3.** Junte a gelatina previamente demolhada em água morna e misture. Deixe arrefecer um pouco.
• Junte com cuidado as natas montadas, ajudando com a espátula, de baixo para cima, muito delicadamente.

Coloque a bavarois numa forma molhada e leve ao frigorifico a gelar, no minimo 3 horas.

Bavarois de Morango
Bimby: 9 min.

Ingredientes:
6 claras
400 gr. natas
750 gr. morangos
1 lata leite condensado
4 folhas de gelatina vermelha
6 folhas de gelatina transparente

Preparação:
• Demolhe a gelatina em 4 colheres de sopa de água quente à parte. Reduza os morangos a puré 6 **Seg., vel.7/8/9** e reserve.
• Lave bem o copo. Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras em castelo programando, **6 Min., Vel.3/4.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo, mantenha a "Borboleta" e bata as natas, programando cerca de **2 ou 3 Min., Vel.4.** (atenção para que não passem a manteiga).
• Junte o leite condensado e os morangos batidos e misture **15 Seg., Vel.3.**
• Adicione as claras reservadas e envolva durante **10 Seg., Vel.3.**
• Por fim, sem marcar tempo, com a máquina na **Vel.3,** vá deitando lentamente a gelatina em fio.
• Molhe a forma, de preferência com buraco e deite nela a mistura.
• Leve ao frigorifico, no mínimo, 3 horas antes de servir.
• Enfeite com morangos e chantilly a gosto.



Caixa de Chocolate com Frutos Tropicais

Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ base:

40 gr. Cacau
50 gr. açúcar
125 gr. farinha
1 pitada de sal
Feijão em grão
75 gr. manteiga

Ingredientes p/ recheio:

Natas batidas com açúcar ou leite creme grosso (ver pág.120 do livro base Bimby 31)

Preparação:

Base:

• Coloque no copo os ingredientes da massa e programe **30 Seg., Vel.3.**
• Unte com manteiga uma forma de abrir e coloque a massa espalhando-a até cerca de 4 a 5 cm de altura nas paredes, deixando o rebordo desigual.
• Leve ao frigorifico cerca de 30 minutos para ficar dura.
• Cubra a massa com papel vegetal, que deverá ultrapassar os bordos. Encha com feijão em grão para que tome a forma de caixa e leve ao forno a 200° durante 25 minutos.
• Retire os feijões e o papel e coloque no forno mais 5 minutos.
• Deixe arrefecer e abra a forma com cuidado para que a base não se parta.

Recheio:

• Para o recheio pode utilizar leite creme grosso ou natas batidas com açúcar. Para enfeitar, use morangos ou frutos tropicais a gosto.
• Por fim deite por cima ½ frasco de doce de framboesa diluído num pouco de água para enfeitar (mas só na altura de servir para que as frutas não absorvam).

Aspic de Fruta

Bimby: 2 min.

Ingredientes:

600 gr. água
250 gr. açúcar
18 folhas gelátina
250 gr. vinho branco

Fruta cortada em tirinhas:
4 maçãs
500 gr. morangos
2 latas pequenas de pêssegos em calda

Preparação:

• Corte as folhas de gelatina em pedaços pequenos, deite-as no copo Bimby com 100 gr. de água e programe **2 Min., Temp.50°, Vel.1**. e deixe arrefecer um pouco.
• Adicione o açúcar, o vinho e o resto da água e envolva tudo programando **15 Seg., Vel.2.**
• Numa forma de alumínio, sem buraco, com cerca de 20 cm de diâmetro,deite o liquido com 1 cm de altura e leve ao frigorifico a solidificar.
• Quando estiver solidificado, coloque uma camada de frutas, usando as mais bonitas para fazer o fundo. Cubra novamente com liquido, cerca de 1 cm e leve novamente ao frigorifico a solidificar. Por fim adicione o resto das frutas em camadas terminando com a maçã e cubra com o restante liquido. Leve ao frigorifico até solidificar completamente. Demora cerca de 3 a 4 horas.
• Coloque a forma dentro de um recipiente com água quente, para ajudar a desenformar e enfeite com fruta da época. Opcionalmente, pode servir com chantilly.

Nota:

Pode usar qualquer fruta a gosto, excepto laranja e kiwi pois largam muito liquido não deixando a gelatina a solidificar.
Não pode ir ao congelador, para não perder o brilho.



Mousse de Abacate, Kiwi e Lima

Bimby: 6 min.

Ingredientes:

6 Kiwis
50 gr. açúcar em pó
2 Abacates Maduros
20 gr. Vinho do Porto
2 limas + 1 lima p/ decorar

Preparação:

• Retire a polpa do abacate para o copo juntamente com o açúcar e o sumo de 1 lima e programe **2 Min., Vel.9.** Limpe as paredes do copo com a espátula, coloque a "Borboleta" na lâmina e programe **4 Min., Vel.3.**
• Entretanto corte os Kiwis em rodelas e regue com o sumo da outra lima. Coloque-os numa taça, cubra com a mousse de abacate e enfeite com os kiwis e rodelas de lima. Sirva frio.

Mousse de Laranja

Bimby: 5 min

Ingredientes:

3 laranjas
3 claras de ovos
4 folhas de gelatina
1 lata leite condensado

Preparação:

• Coloque as folhas de gelatina em água fria à parte.
• Coloque no copo 3 laranjas sem casca, sem caroços e sem parte branca. Programe **2 Min., Vel.9.** Coe o sumo.
• Junte o sumo e o leite condensado no copo e bata **30 Seg., Vel.3.**
• Escorra a água da gelatina e derreta-a com 4 colheres de sopa de água quente, adicione-a ao batido e programe **20 Seg., Vel.3.** Deite a mistura numa taça e reserve.
• Lave muito bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, **3 Min., Vel.3/4.**
• Junte as claras cuidadosamente na mistura reservada de modo a que fique tudo homogéneo. Coloque no frigorifico, pelo menos 3 horas.

Mousse de Ananás

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

6 ovos
1 lata leite condensado
1 lata ananás em calda
1 pacote gelatina de ananás

Preparação:

• Dissolva a gelatina na calda de ananás e reserve.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **6 Min., Vel.3½.** Retire e reserve.
• Retire a "Borboleta" e pique o ananás com **3 Toques de Turbo.**
• Ao ananás, junte as gemas e o leite condensado e programe **2 Min., Vel.3.**
• Em seguida junte as claras em castelo e programe **10 Seg., Vel.3.** Por último junte a gelatina lentamente através do bocal **10 Seg., Vel.2.**
• Coloque numa taça e leve ao frigorifico 3 a 4 horas. Pode enfeitar com natas e rodelas de ananás.

Sugestão Bimby:

Também pode fazer com pêssego de lata.

Mousse de Pêssego

Bimby: 6,35 min.

Ingredientes:

6 ovos
1 lata leite condensado
1 pacote gelatina de pêssego
1 lata grande pêssego em calda ou 1 kg. pêssegos

Preparação:

• Desfaça a gelatina com a calda do pêssego e reserve.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, **6 Min., Vel.3/4.** Reserve. Retire a "Borboleta".
• Sem lavar o copo, triture o pêssego **5 Seg., Vel.5.**
• Junte as gemas e o leite condensado ao pêssego e programe **20 Seg., Vel.5.**
• Por fim adicione as claras e a gelatina e programe **10 Seg., Vel.6.**
• Coloque numa taça e leve ao frigorifico 3 a 4 horas. Enfeite a gosto na hora de servir.

Pudim de Ananás

Bimby: 7,30 min.

Ingredientes:

6 claras
400 gr. água fria
400 gr. água quente
1 lata leite condensado
2 pacotes gelatina de ananás

Preparação:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **6 Min., Vel.3½.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo, dissolva a gelatina nas 800 gr. de água, junte o leite condensado e programe **1,30 Min., Vel.3.**
• Junte as claras em castelo e programe **10/15 Seg., Vel.3.**
• Coloque numa forma, de preferência de buraco, e previamente molhada.
• Leve ao frigorifico 3 a 4 horas. Pode enfeitar com chantilly e ananás a gosto.



Charlotte de Ananás

Bimby: 14 min.

Ingredientes:

8 ovos
200 gr. água
400 gr. natas
300 gr. açúcar
1 lata de ananás
½ kg Palitos de La Reine
50 gr. Vinho do Porto branco
8 folhas de gelatina transparente

Preparação:

- Demolhe os palitos no vinho e água, e com estes forre bem uma forma sem buraco e fundo falso, untada com manteiga
- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando **8 Min., Vel.3 ou 4.** Reserve.
- Sem lavar o copo monte as natas em chantilly cerca de **2 Min., Vel.3 ou 4.** Reserve.
- Coloque no copo as gemas e o açúcar e programe **4 Min., Vel.3.**
- Junte o ananás partido em pedaços e dê **2 ou 3 golpes de Turbo.**
- Adicione as natas reservadas e envolva e de seguida as claras em castelo, envolvendo tudo muito bem.
- Por último, junte as folhas de gelatina (previamente derretidas na calda do ananás) ao creme, deite na forma que já tem os Palitos de La Reine e volte a tapar com mais palitos.
- Leve ao congelador de um dia para o outro a solidificar. Desenforme congelada, e enfeite com natas e ananás a gosto.

Charlotte de Framboesa

Bimby: 10 min.

Ingredientes:

400 gr. natas
6 claras de ovo
500 gr. framboesa
100 gr. água morna
100 gr. Vinho do Porto
1 lata leite condensado
5 folhas gelatina branca
500 gr. Palitos de Champanhe

Preparação:

- Forre com os Palitos molhados, numa mistura de Vinho do Porto e água, uma forma de abrir, previamente untada com manteiga (lados e fundo bem tapados).
- Triture as framboesas, **20 Seg., Vel.5.** Reserve.
- Com o copo bem lavado e seco, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, **6 Min., Vel.3½.** Reserve.
- Sem lavar o copo, monte as natas, **2 ou 3 Min., Vel.3½** (tendo cuidado para que não passem a manteiga)
- De seguida, junte o leite condensado e as framboesas às natas, e programe **30 Seg., Vel.3.**
- Junte as claras em castelo e programe **10 Seg., Vel.5.**
- Com a máquina na **Vel.3** e pelo bocal, junte a gelatina, derretida num pouco de água morna, até estar bem envolvida.
- Coloque o creme dentro da forma e leve ao frigorifico até estar completamente fria e solidificada. Enfeite a gosto



Panquecas
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
1 ovo
20 gr. óleo
200 gr. leite
½ c. café sal
170 gr. farinha
½ c.café fermento
20 gr. açúcar em pó

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e bata **1 Min., Vel.9.**
• Coza as panquecas numa frigideira anti-aderente em temperatura moderada, fazendo panquecas com 7 ou 8 cm de diâmetro. Vire-as na frigideira logo que se formem pequenas bolhas á superfície. Devem ficar douradas.
• Acompanhe-as com compota, molho de chocolate (ver pág. 36) ou chantilly e polvilhe com açúcar em pó.

Pudim de Leite Rico
Bimby: 11 min.

Ingredientes:
250 gr. açúcar
8 gemas
2 latas leite evaporado (800 grs.)
Caramelo para forrar a forma. (cerca de 200 grs. de açúcar em ponto de caramelo)

Preparação:
• Forre uma forma com o caramelo (ver pág. 4) e deixe arrefecer.
• Coloque o leite evaporado no copo e deixe ferver **10 Min., Temp.90º, Vel.2.** Junte o açúcar e mexa **2 Min., à mesma temperatura e velocidade**. Deixe arrefecer.
• Quando o leite estiver morno, programe a **Vel. 4** e pelo bocal vá deitando em fio as 8 gemas desfeitas. Deixe bater mais uns segundos.
• Deite na forma caramelizada e leve ao forno a cozer em Banho-Maria, cerca de 40 minutos, ou até ao momento em que espetando um palito este saia limpo.

Farófias à Bimby
Bimby: 14 min.

Ingredientes p/ creme inglês:
6 gemas
500 gr. leite
70 gr. açúcar
2 c.chá açúcar baunilhado

Ingredientes p/ farófias:
6 claras
1 pitada de sal
30 gr. açúcar em pó

Preparação:

Creme:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte todos os ingredientes do creme e programe **8 Min., Temp.80º, Vel.2.** Retire a "Borboleta" e bata **5 Seg.Vel.5.** Deite o creme numa taça e reserve.

Farófias:
• Lave e seque muito bem o copo e a "Borboleta". Junte as claras com 1 pitada de sal e o açúcar em pó e programe **6 Min., Temp.70º, Vel.3½.**
• Divida as claras em 6 porções e coloque-as uns instantes sobre papel absorvente, para eliminar o excesso de humidade.
• Quando o creme estiver completamente arrefecido, coloque dentro as claras.
• Pode decorar com caramelo liquido.

Flanzinhos
Bimby: 1,30 min.

Ingredientes:
6 ovos
1 l de leite
2 latas leite condensado
100 gr. açúcar para fazer caramelo

Preparação:
• Coloque os ovos, o leite e o leite condensado no copo e programe **1,30 Min., Vel.3.**
• Coloque as formas caramelizadas num tabuleiro de ir ao forno. Deite o preparado nas formas e coloque água até meio da altura das formas.
• Leve ao forno a 190º cerca de 50 minutos.
• Desenforme na altura de servir.



Arroz Doce Caramelizado
Bimby: 28 min.

Ingredientes:
1 l leite
100 gr. açúcar
180 gr. arroz carolino
Casca de 1 laranja ou de 1 limão
20 gr. passas de corinto (opcional)

Preparação:
• Caramelize 6 formas de queque e reserve.
• Coloque no copo o leite, a casca de fruta e programe **8 Min., Vel.1**. Quando terminar adicione o arroz escorrido, o açúcar e as passas e programe **20 Min., Vel.1 + Inversa,** retirando o copinho da tampa.
• Deite o preparado nas formas e leve ao frigorifico, no mínimo 4 horas antes de servir.

Pudim de Iogurte
Bimby: 5,30 min.

Ingredientes:
4 ovos
500 gr. leite
400 gr. natas
50 gr. açúcar
4 iogurtes naturais
12 folhas de gelatina
1 lata leite condensado

Preparação
• Coloque no copo o leite condensado e os ovos e programe **2 Min., Vel.3.**
• Adicione os iogurtes e programe **1 Min., Vel.3.**Reserve.
• Derreta a gelatina à parte num pouco de água quente.
• Coloque a "Borboleta" nas lâminas e bata as natas com o açúcar programando **2/3 Min., Vel.4.**
• Junte o leite e a gelatina e programe **30 Seg., Vel.3.**
• Ligue os 2 cremes e coloque numa forma redonda molhada.
• Leve ao frigorifico pelo menos 4 horas antes de servir. Enfeite com fruta a gosto.

Doce Portuense
Bimby: 29 min.

Ingredientes:
100 gr. gila
100 gr. água
500 gr. açúcar
25 gr. manteiga
100 gr. amêndoa s/ casca
10 gemas + 3 ovos inteiros

Preparação:
• Triture a amêndoa **10 Seg., Vel.5.** Retire e reserve.
• Coloque o açúcar com a água no copo e programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.1** até ficar em ponto de espadana.
• Misture a manteiga, a amêndoa e a gila programando **2 Min., Temp.100º, Vel.3**. Deixe arrefecer um pouco.
• Junte as gemas e os 3 ovos inteiros batidos levemente e de seguida programe **2 Min., Temp.100º, Vel.1.**
• Deite numa taça e leve ao frigorifico.

Sugestão Bimby:
Pode queimar como o leite creme ou polvilhar com canela.

Doce de Manga
Bimby: 2,30 min.

Ingredientes:
3 mangas
400 gr. natas
150 gr. açúcar
1 iogurte natural
4 folhas de gelatina
Sumo e raspa de uma laranja
Manga e chantilly p/ enfeitar

Preparação:
• Coloque a manga sem casca nem caroço no copo e dê **3 golpes Turbo.**
• Adicione o sumo e a raspa de laranja e o açúcar e programe **15 Seg., Vel.3.** Reserve.
• Derreta a gelatina com 4 colheres de sopa água quente.
• Sem lavar o copo, bata as natas durante **2 Min., Vel.4**. Atenção para que não passem a manteiga.
• Junte o iogurte batendo **5 Seg., Vel.3.**
• Ligue esta mistura á anterior e no fim junte a gelatina e programe **10 Seg., Vel.3.**

Pudim de Côco
Bimby: 40 seg.

Ingredientes:
4 ovos
250 gr. leite
1 lata leite de côco
100 gr. côco ralado
1 lata leite condensado

Ingredientes p/ caramelo:
100 gr. água
200 gr. açúcar

Preparação:
• Leve o açúcar e a água ao lume até ficarem em ponto de caramelo. Forre uma forma tipo bolo Inglês com o caramelo.
• Coloque todos os ingredientes no copo e bata **40 Seg., Vel.4.**
• Deite a mistura na forma e leve ao forno, em banho-maria, cerca de 40 minutos.
• Desenforme frio.



Souflês de Amêndoa com Recheio de Chocolate

Bimby: 11 min.

Ingredientes:

200 gr. leite
50 gr. açúcar
1 pitada de sal
10 gr. maizena
4 ovos + 1 clara
25 gr. manteiga
100 gr. miolo de amêndoa
6 quadrados de chocolate preto

Preparação:

• Pulverize o açúcar **20 Seg., Vel.9.** Retire e reserve.
• Coloque a "Borboleta" no copo, junte as 5 claras de ovo e uma pitada de sal e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.** Reserve numa taça e retire a "Borboleta".
• Coloque as amêndoas no copo e misture **15 Seg., Vel.10.** Adicione o leite, a maizena e a manteiga e programe **3 Min., Temp.100º, Vel.2.**
• Junte as gemas e misture **10 Seg., Vel.5.** Deixe que a temperatura baixe a 37º.
• Coloque novamente a "Borboleta", junte as claras montadas e misture **3 Min., Vel.2.**
• Unte 6 formas de queque com manteiga e polvilhe de açúcar. Deite o preparado até meio, coloque um quadrado de chocolate dentro da massa e cubra com o restante.
• Leve ao forno a 180º cerca de 15 minutos. Polvilhe com açúcar em pó e sirva morno.

Pudim de Requeijão

Bimby: 50 seg.

Ingredientes:

12 gemas
1 requeijão
250 gr. açúcar
1 c. chá de canela
125 gr. amêndoa sem pele

Preparação:

• Coloque a amêndoa no copo e pique cerca de **10 Seg** na **Vel.7.**
• Adicione o requeijão, o açúcar e a canela e misture tudo **10 Seg., Vel.2.**
• Adicione as gemas e envolva **30 Seg, Vel.3.**
• Leve ao forno a 170/180º em forma untada com manteiga cerca de 20/30 minutos.

Mousse de caramelo

Bimby: 66 min.

Ingredientes:

4 claras
5 gemas
1 lata de leite condensado

Preparação:

• Para cozer na Bimby o leite condensado, coloque o cesto no copo com a lata de leite e cubra bem com água. Programe **60 Min., Temp. 100º, Vel.1.** deixe arrefecer de um dia para o outro.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, **5 Min., Vel.3/4.** Reserve.
• Sem lavar o copo, deite o leite condensado e as gemas e programe **1 Min., Vel.3.**
• Por fim ligue as claras em castelo, **8 Seg., Vel.3.**
• Coloque em taças e leve ao frigorífico.

Pudim Abade Priscos

Bimby: 75 min.

Ingredientes:

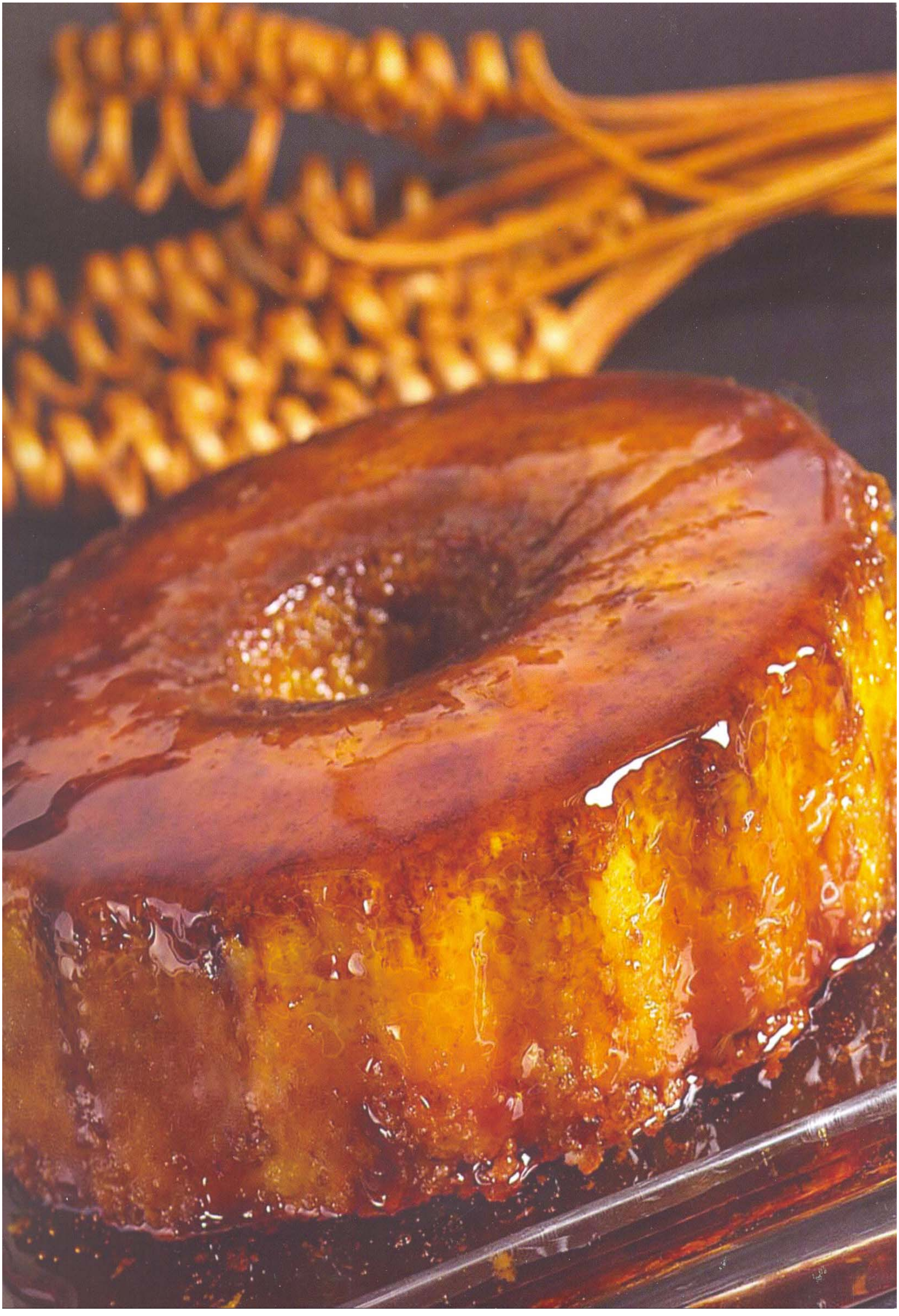
11 gemas
250 gr. água
1 ovo inteiro
500 gr. açúcar
1 c. café de banha
30 gr. Vinho do Porto
Caramelo liquido p/a forma
1 l de água para colocar no copo
Uma forma ou formas individuais que caibam no recipiente Varoma

Preparação:

• Prepare uma calda com a água e o açúcar programando **15 Min., Temp.Varoma, Vel.2.** Deixe arrefecer um pouco.
• Quando tiver arrefecido, coloque a "Borboleta" na lâmina, programe na **Vel.2** e vá incorporando as gemas e o ovo inteiro desfeitos no Vinho do Porto e na banha.
• Unte a forma com caramelo liquido. Deite o preparado na forma e coloque-a no recipiente Varoma.
• Tape a forma com o papel vegetal e sobre este coloque toalhas de papel para que ensope a água do vapor.
• Deite o litro de água no copo e programe **60 Min.Temp.Varoma, Vel.2.** Coloque o recipiente Varoma sobre a tampa. Quando terminar verifique se o pudim está cozido, espetando com um palito que deverá sair seco. Se não estiver, programe uns minutos mais á mesma temperatura e velocidade.
• Deixe arrefecer antes de desenformar.

Nota:

Pode opcionalmente levar ao forno em Banho Maria.



Creme de Ovos com Amêndoa

Bimby: 10 min.

Ingredientes:

5 ovos
400 gr. natas
1 lata leite condensado
200 gr. amêndoa torrada
300 gr. Palitos de La Reine

Preparação:

• Esmague os palitos e reserve numa taça.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **5 Min., Vel.3.** Retire e reserve.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as natas **1,30 a 2 Min., Vel.3½** com cuidado para não passarem a manteiga.
• Retire a "Borboleta", junte o leite condensado e a amêndoa torrada e bata **3 Min., Vel.3.**
• Adicione as claras em castelo reservadas e envolva **10 Seg., Vel.5.**
• Deite o creme por cima dos palitos de La Reine e envolva.
• Com as 5 gemas faça o doce de ovos (ver pág.118 do livro base Bimby 31). Quando estiver frio deite por cima do preparado anterior e leve ao frigorifico.

Pêras em Papelote

Bimby: 25,0 min.

Ingredientes:

70 gr. mel
70 gr. corintos
40 gr. manteiga
70 gr.alperces secos
Sumo de meio limão
70 gr. miolo de amêndoa
4 pêras grandes bem maduras

Preparação:

• Coloque as amêndoas no copo e programe **30 Seg., Vel.10.**
• Junte os restantes ingredientes, excepto as pêras e o sumo de limão e misture **6 Seg., Vel.5.** Reserve para uma taça.
• Coloque 500 gr. de água no copo e programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
• Entretanto prepare as pêras, cortando um chapéu com cerca de 3 cm de distância do topo. Com a ajuda de uma colher esvazie-as o equivalente a 4 colheres de café. Regue-as com sumo de limão para que não escureçam.
• Encha a cavidade com o preparado de frutos secos e volte a colocar o chapéu sobre cada uma delas. Disponha-as separadamente sobre uma folha de alumínio e feche formando um papelote.
• Coloque as pêras na Varoma consoante o seu tamanho, eventualmente um pouco inclinadas, tendo cuidado de fechar bem a tampa. Coloque a Varoma sobre o copo e programe **20 Min. Temp.Varoma, Vel.1.**

Papos de Anjo

Bimby:33 min

Ingredientes p/ os Papos de Anjo:

2 ovos inteiros
10 gemas de ovo

Ingredientes p/ a calda:

250 gr. água
500 gr. açúcar
1 casca de limão ou laranja

Preparação:

Papos de Anjo:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e junte os ovos inteiros e as gemas e programe **8 Min., Temp.37º, Vel.4.**
• Quando terminar, bata mais **5 Min., Vel.4** até ficar uma massa muito fofa e leve.
• Deite o conteúdo em forminhas de queques untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar até que fiquem bem cheias.
• Coloque-as num tabuleiro e leve ao forno em Banho-Maria a 180º cerca de 15 minutos.
• Retire do forno e coloque os papos de anjo, depois de desenformados, numa taça, picados com um palito para que a calda infiltre depois de mornos.

Calda:

• Coloque no copo o açúcar, a água e a casca do limão e programe **20 Min., Temp.Varoma, Vel.2.**
• Deite por cima dos Papos de Anjo que devem ficar bem ensopados.



Molho de Chocolate
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
120 gr. natas
½ c.sopa de mel
100 gr. chocolate negro
1 c. chá de açúcar baunilhado

Preparação:
• Coloque as natas, o mel e o açúcar baunilhado no copo e programe **3 Min., Temp.90º, Vel.2.**
• Adicione o chocolate partido em pedaços pelo bocal da tampa e programe **2 Min., Temp.50º, Vel.4.**

Quente e Frio
Bimby: 11 min.

Ingredientes p/ gelado:
6 claras de ovo
150 gr. açúcar
Uma pitada de sal
Umas gotas de limão
150 gr. amêndoas cruas
500 gr. nata líquida para montar

Ingredientes p/ molho:
80 gr. açúcar
100 gr. café (já feito)
150 gr. chocolate de culinária

Preparação:
• Toste no forno as amêndoas, com o grill durante 5 minutos, aproximadamente, mexendo-as para que fiquem todas iguais.
• Coloque-as no copo e pique-as durante **3 Seg., Vel.3½** (devem ficar em bocados pequenos). Retire e reserve.
• Lave e seque bem o copo. Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as claras, o sal e umas gotas de limão e programe **6 Min., Vel.3.**
• Quando faltarem 2 minutos, deite pouco a pouco o açúcar através do bocal, até terminar o tempo.
• Retire a "Borboleta" e deite a mistura sobre as amêndoas reservadas.
• Sem lavar o copo, deite as natas e monte-as na **Vel.3** cerca de **2 Min.** (tem que estar pendente para que não passem a manteiga). Junte as claras e as amêndoas reservadas e envolva tudo **10 Seg., Vel.3.**
• Coloque a mistura numa forma e leve ao congelador tapada com película aderente.
• Prepare o molho, colocando no copo, muito seco, o açúcar e o chocolate e pique com **5 ou 6 golpes no Turbo.**
• Junte o café e programe **5 Min., Temp.50º, Vel.3.**
• Desenforme o gelado e sirva-o com o molho quente por cima.

Chiffon de Chocolate
Bimby: 6 min.

Ingredientes:
6 ovos
100 gr. óleo
250 gr. açúcar
100 gr. água morna
100 gr. cacau em pó
300 gr. farinha c/ fermento
3 c.chá bem cheias fermento

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e junte o açúcar, os ovos, o óleo, a água e o cacau e programe **6 Min., Temp.37º, Vel.3½.**
• Junte o fermento e a farinha e bata **15 Seg., Vel.3½.**
• Use uma forma com buraco, sem ser untada. Deite a mistura na forma e leve ao forno a 160/170º, cerca de 1 hora.
• Quando o bolo estiver cozido, desligue o forno e mantenha-o mais cerca de 10 minutos no forno.
• Vire a forma num prato e deixe desenformar sozinho.

Sugestão Bimby:
Em vez de cacau em pó, pode substituir por 150 gr. de sumo de laranja, para obter Chiffon de Laranja.

Vulcões de Chocolate
Bimby: 3,30 min.

Ingredientes:
3 ovos
50 gr. açúcar
15 gr. farinha
50 gr. manteiga
100 gr. chocolate preto
4/5 formas de queques(altas)
8 ou 10 quadrados de chocolate

Preparação:
• Pré-aqueça o forno a 270º.
• Coloque no copo bem seco as 100 gr. de chocolate e triture **8 Seg., Vel.9.**
• Limpe as paredes do copo com a espátula, junte a manteiga, os ovos e o açúcar e programe **3 Min., Temp.50º, Vel.2.**
• Por fim adicione a farinha e programe **10 Seg., Vel.3.**
• Encha as formas até meio com o preparado previamente untadas com manteiga, coloque 2 quadrados de chocolate no meio e cubra com a restante massa.
• Leve ao forno a 170/180º cerca de 10 minutos. Sirva quente com 1 bola de gelado de baunilha.



Delicia de Queijo

Bimby: 4 min.

Ingredientes:

600 gr. natas
300 gr. café forte
1 lata leite condensado
250 gr. queijo Mascarpone
Raspa de chocolate para enfeitar
25 bolachas Short-Cake ou Maria

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as natas programando **2/3 Min., Vel.3½.** Retire e reserve.
- Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo, coloque o queijo e o leite condensado e programe **2 Min., Vel.3**
- Junte as natas e envolva **15 Seg., Vel.3.**
- Alterne camadas de creme com camadas de bolachas embebidas em café. A última camada é de creme.
- Leve ao frigorifico a gelar. Enfeite com raspa de chocolate na altura de servir.

Queijo de Ovos

Bimby: 2 min.

Ingredientes:

500 gr. açúcar
500 gr. amêndoa s/ pele
2 claras de ovos (grandes)

Preparação:

- Pulverize o açúcar **30 Seg., Vel.7.**
- Junte as amêndoas e triture-as **1 Min., Vel.7.**
- Incorpore as claras de ovo e mexa 30 **Seg., Vel.6.**
- Retire uma parte da massa para fazer a tampa. Com a restante massa vá fazendo um buraco no meio e moldando a massa em forma de queijo.
- Recheie com ovos moles (receita da pág.118 do livro base Bimby 31).
- Com as mãos molhadas em clara de ovos, vá moldando a tampa e fechando e alisando o queijo.
- Polvilhe com açúcar em pó.



Doce de Leite Condensado
Bimby: 15 min.

Ingredientes:
4 claras
4 gemas
250 gr. leite
250 gr. natas frescas
1 lata leite condensado
100 gr. bolacha torrada

Preparação:
• Rale a bolacha **15 Seg., Vel.6.** Reserve
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **4 Min., Vel.3/4.** Reserve.
• Sem lavar o copo bata as natas entre **1** a **3 Min., Vel.3½** verificando para que não passem a manteiga. Reserve.
• Retire a "Borboleta" e coloque no copo o leite condensado, o leite normal e as gemas e programe **8 Min.,Temp.100°, Vel.2.** Deixe arrefecer um pouco, junte as claras em castelo e as natas reservadas e envolva na **Vel.3.**
• Por último disponha numa taça uma camada de bolacha ralada depois uma camada de creme, outra de bolacha e assim sucessivamente até acabar. Enfeite com raspa de chocolate.

Sabayon de Champanhe
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
100 gr. açúcar
7 gemas de ovo
200 gr. natas batidas
500 gr Champanhe

Preparação:
• Coloque no copo o champanhe, o açúcar e as gemas e programe **5 Min., Temp.80°, Vel.6.** Comprove se a consistência é cremosa, caso contrário, programe mais 2 ou 3 minutos á mesma temperatura e velocidade. Deixe arrefecer, adicione as natas e misture alguns segundos sem temperatura.

Pra Lá de Bom
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
400 gr. natas
1 lata leite condensado
250 gr. queijo Mascarpone
250 gr. miolo amêndoa lascada e torrada

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as natas, programando, **2/3 Min, Vel.3.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo coloque o queijo e o leite condensado e programe **2 Min., Vel.3.**
• Junte as natas e envolva **30 Seg., Vel.3.**
• Deite numa taça, alternando as camadas de creme e amêndoa, terminando com a amêndoa.
• Leve ao frigorifico a gelar.



Delícia de Castanhas

Bimby: 45 min.

Ingredientes:

100 gr. açúcar
1 pacote natas
1 kg. castanhas
2 pacotes natas frescas
150 gr. manteiga s/ sal
100 gr. chocolate em tablete
Essência de baunilha ou 1 pitada baunilha em pó

Preparação:

- Coza as castanhas no recipiente Varoma, colocando 1 l de água no copo e programando **40 Min., Temp.Varoma, Vel.1** (as castanhas têm que ser cortadas). Depois de cozidas descasque-as e reserve. Pode usar castanhas congeladas.
- Coloque no copo o açúcar, a manteiga e as natas e programe **5 Min., Temp.70º, Vel.3.**
- Adicione o chocolate partido em pedaços, deixe que se funda com o calor e bata **15 Seg., Vel.5.**
- Junte por fim as castanhas cozidas e programe **2 Min., Vel.5** e depois **15 Seg.,Vel.9,** ajudando a misturar com a espátula, até que fique uma mistura completamente homogénea.
- Coloque numa forma de bolo inglês ou redonda com buraco untada em óleo, e leve ao frigorifico até estar frio.
- Deite os 2 pacotes de nata no copo, que deverão estar bem frios, e com a "Borboleta" na lâmina, monte o chantilly, primeiro na **Vel.2** e aumentando gradualmente a velocidade até à **Vel.3/4** cerca de **1,30 Min.** (deverá estar pendente para que não passe a manteiga).
- Desenforme e cubra com o chantilly ou enfeite a gosto.

Sericaia

Bimby: 21 min.

Ingredientes:

6 ovos
750 gr. leite
90 gr. farinha
200 gr. açúcar
1 pau de canela
Casca de 1 limão

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as gemas com o açúcar e a casca de limão, **5 Min., Vel.3.**
- Junte o leite, o pau de canela e a farinha e programe **10 Min., Temp.90º, Vel.3** (tem de ficar com a consistência de um creme).
- Lave muito bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina, bata as claras em castelo, **6 Min., Vel.3/4.** e misture **cuidadosamente** no creme.
- Disponha num prato redondo, de preferência de barro ou outro material similar, às colheradas grandes e desencontradas, do centro para os bordos e outras atravessadas, desta forma a sericaia abrirá rachas ao cozer. Polvilhe com canela.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180º. Quando a sericaia começar a abrir rachas, baixe a temperatura do forno para 150º, de forma a que coza devidamente por dentro.
- Sirva com ameixas de Elvas em calda.



Queijadas de Leite
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
3 ovos
500 gr. leite
70 gr. açúcar
40 gr. farinha
3 queijos frescos
1 lata leite condensado
1 c. chá bem cheia de canela

Preparação:
• Coloque no copo o leite, o leite condensado, a farinha, a canela, o açúcar e os ovos e programe **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**

• Junte os queijos frescos e programe **20 Seg., Vel.3.**

• Deite o preparado nas formas untadas de manteiga e polvilhadas com farinha e leve ao forno a 170/180º cerca de 30 minutos.

• Quando as queijadas estiverem arrefecido, polvilhe com açúcar em pó.

Ovos Moles Pobres
Bimby: 9 min

Ingredientes:
Açúcar, um pouco menos do peso dos ovos
6 ovos – pesar os ovos inteiros na tampa da Bimby

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite os ovos e o açúcar e programe **10 Seg., Vel.4.**

• De seguida programe **9 Min., Temp.100º, Vel.1**. Retire os ovos moles imediatamente da Bimby.

Tigeladas
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
7 ovos
1 l leite
70 gr. farinha
Raspa de limão
30 gr. a 40 gr. mel
500 gr. açúcar amarelo

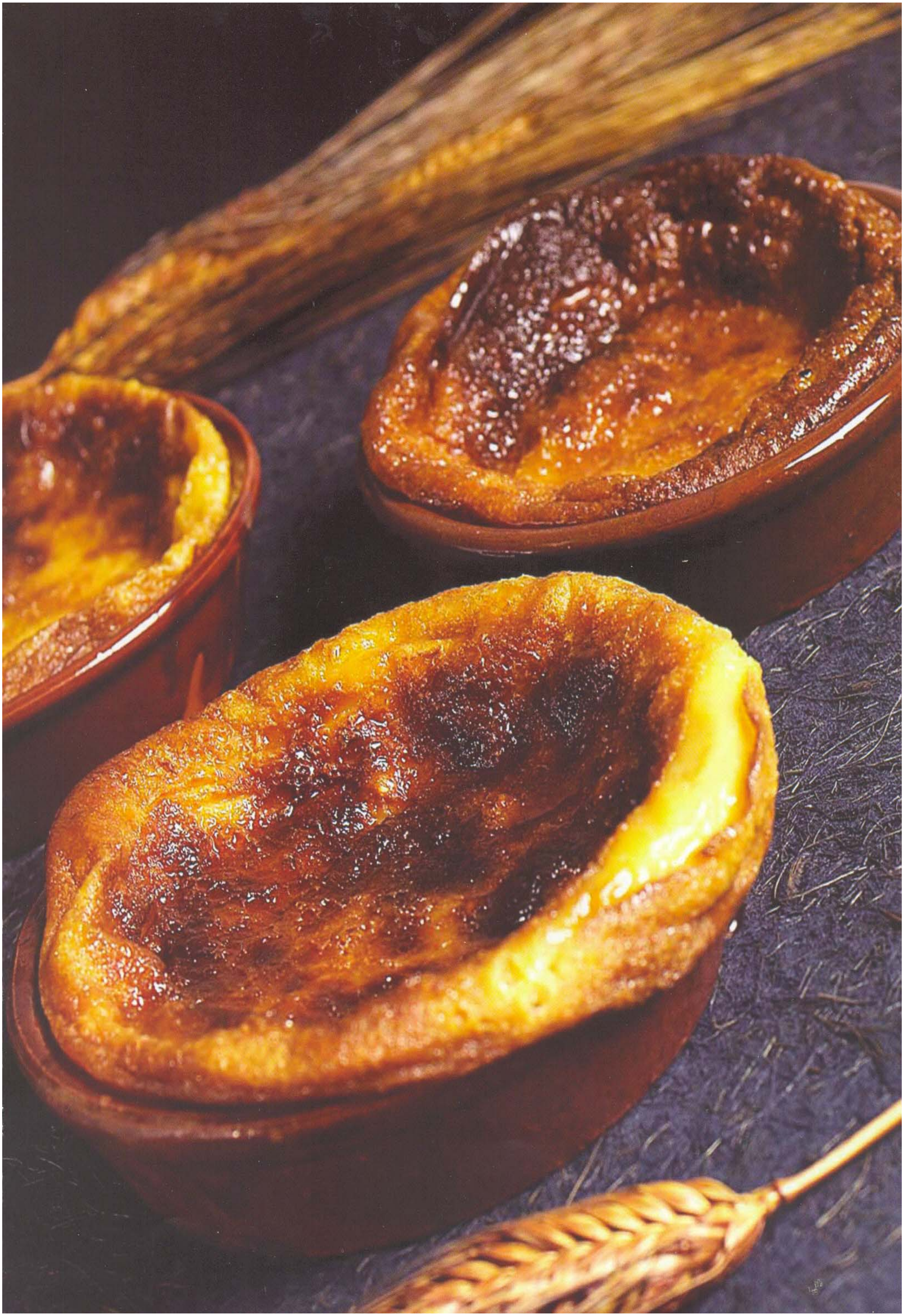
Preparação:
• Coloque no copo os ovos, o açúcar, o mel e a raspa de limão e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**

• Adicione a farinha e programe **10 Seg., Vel.3.**

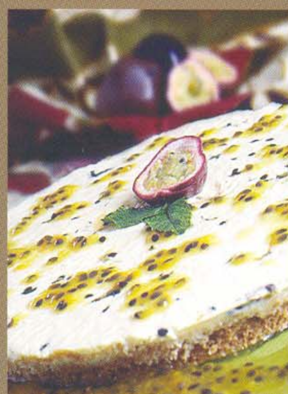
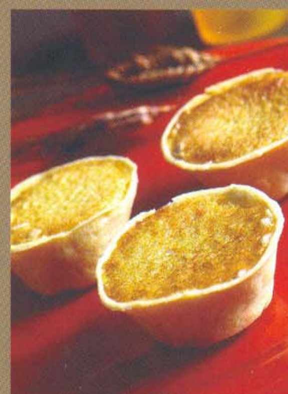
• Com a máquina na **Vel.3** junte a pouco e pouco o leite.

• Deite o preparado em tigelas de barro, untadas com manteiga ou óleo. As tigelas devem estar bem quentes e o barro não deve ser vidrado.

• Leve ao forno pré-aquecido a 180º até estarem douradas. As tigeladas devem arrefecer dentro do forno com a porta entreaberta.



Tartes e Tortas



Tarte de Maçã Reineta
Bimby: 15 min.

Ingredientes:
4 ovos
30 gr. água
250 gr. leite
250 gr. açúcar
10 gr. farinha maisena
300 gr. maçã reineta descascada e cortada
4 c. sopa de compota de damasco

Preparação:

Massa:
- Faça uma massa quebrada (pág. 24 do livro base Bimby 31)
- Forre uma tarteira com a massa, pique com um garfo para que não enfole e coza-a no forno a 150º durante 15 minutos. Retire-a do forno e reserve.

Recheio:
- Coloque as maçãs, a água e 100 gr. de açúcar no copo e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.**
- Barre a tarte com a compota de damasco e tape-a com a maçã cozida.
- Deite o leite, as gemas, 120 gr. de açúcar e a maisena no copo e programe **5 Min., Temp.90º, Vel.3.**
- Deite a mistura por cima da maçã.
- Lave muito bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras, **4 Min., Vel.3/4.** Quando estiverem em castelo, bata mais **1 Min.** com as restantes 30 gr. de açúcar.
- Disponha sobre o creme e leve ao forno quente, durante uns minutos para que toste um pouco.

Tarte Tatin
Bimby: 15 seg.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo
1 c.chá açúcar
200 gr. farinha
1 pitada de sal
100 gr. manteiga

Ingredientes p/ recheio:
150 gr. açúcar
1 c.chá sumo de limão
3 ou 4 maçãs Golden descascadas e partidas aos quartos

Preparação:

Massa:
- Coloque todos os ingredientes da massa no copo e programe **15 Seg., Vel.4.** Retire e reserve.

Recheio:
- Faça um caramelo com o açúcar e o sumo de limão, numa forma redonda de 26 ou 28 cm e quando estiver dourado, cubra o fundo e os lados da forma.
- Entretanto com o caramelo ainda quente, coloque as maçãs com a parte do caroço para cima.
- Estique a massa entre dois plásticos para que seja mais fácil e deixe-a fina. Cubra com ela todas as maçãs metendo-a bem para os lados da forma.
- Introduza a tarte no forno, pré-aquecido a 180º cerca de 20 a 25 minutos
- Retire-a do forno e volte-a sobre o prato em que a vai servir, antes que o caramelo arrefeça, pois dificultaria mais.
- Sirva-a quente acompanhada com chantilly ou creme Inglês (ver pág.110 do livro base Bimby 31).

Tarte Alemã
Bimby: 1 min.

Ingredientes p/ massa:
100 gr. açúcar
300 gr. farinha
200 gr. manteiga

Ingredientes p/ recheio:
2 ovos
4 a 5 maçãs
200 gr. natas
50 gr. açúcar
1 gema de ovo para pincelar
1 frasco compota de alperce ou damasco

Preparação:

Massa:
- Coloque os ingredientes da massa no copo e programe **20 Seg., Vel.6.**
- Forre uma tarteira de fundo falso reservando 1/3 da massa para o entrançado final.

Recheio:
- Rale as maçãs com **3/4 Toques de Turbo** e espalhe sobre a massa sem calcar muito.
- Coloque no copo os ovos, as natas e o açúcar e programe **30 Seg., Vel.3.**
- Deite o preparado sobre a maçã e deixe infiltrar.
- Estenda com o rolo, a massa reservada e corte-a em tirinhas de 1 cm de largura, com as quais irá fazer o entraçado. Para ser mais fácil tender esta parte da massa, vá juntando mais farinha para que se solte melhor e seja mais fácil trabalhar.
- Pincele com gema de ovo as tirinhas todas por igual para que fiquem igualmente douradas. Por último preencha os quadrados com 1 colher de chá da compota.
- Leve ao forno a 180º durante cerca de 30 minutos.



Tarte Vulcão
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
100 gr. açúcar
50 gr. manteiga
3 maçãs Golden
Massa Quebrada

Ingredientes p/ creme:
2 ovos
50 gr. açúcar
200 gr. nata líquida

Ingredientes p/ cobertura:
150 gr. nata liquida
250 gr. chocolate de culinária picado
50 gr. Cointreau ou outro licor a gosto

Preparação:

Massa:
• Prepare a massa quebrada seguindo as instruções da página 24 do livro base Bimby 31 e forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm cobrindo as paredes só até metade. Deixe no frigorifico enquanto prepara as maçãs.
• Descasque e tire os caroços das maçãs. Coloque numa frigideira funda a manteiga, o açúcar e as maçãs cortadas em quartos e cozinhe-as em lume brando até que estejam douradas e o açúcar se tenha transformado em caramelo. Coloque os quartos das maçãs numa forma e deite por cima o caramelo.

Creme:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Seg., Vel.3.** Deite o preparado sobre as maçãs, e leve ao forno, pré-aquecido a 180º, durante 25 a 30 minutos. Verifique se já está cozido picando no meio. Retire a forma do forno e deixe arrefecer.

Cobertura:
• Coloque as natas no copo e programe **4 Min., Temp.100º, Vel.2** (tem que ferver). Pare a máquina, junte o chocolate e deixe-o em repouso uns segundos. De seguida programe **20 Seg., Vel.3.** Junte o licor e mexa de novo **6 Seg., Vel.3.**
• Cubra a tarte fria com esta mistura e deixe-a de um dia para o outro no frigorifico. Desenforme-a, verificando antes que o chocolate esteja bem duro e enfeite-a fazendo riscos com o garfo.

Torta de Chocolate
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
8 ovos
40 gr. cacau
250 gr. açucar
180 gr. farinha
10 gr. fermento

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite os ovos e o açúcar e programe **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• De seguida junte a farinha, o fermento e o cacau e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Deite o preparado num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Leve ao forno a 170º/180º durante cerca de 25 minutos.
• Coloque na mesa um pano com açúcar e enrole a torta, com cuidado para não partir. Deixe enrolada até arrefecer.
• Depois de fria abra devagar e recheie com natas ou doce de ovos conforme o gosto.

Tarte Americana
Bimby: 45 seg.

Ingredientes:
100 gr. nozes
60 gr. manteiga
250 gr. bolacha Maria
1 lata leite condensado
200 gr. chocolate culinária

Preparação:
• Coloque a bolacha no copo e pulverize **15 Seg., Vel.7.**
• Junte o leite condensado, a manteiga, o chocolate e as nozes partidos aos bocadinhos e bata **30 Seg., Vel.6.**
• Deite o preparado numa tarteira de fundo falso untada com manteiga e forrada com papel vegetal. Com as mãos deve ajudar a tender a massa na tarteira, mas sem calcar muito. Leve ao forno a 180º cerca de 30 minutos, tendo em atenção que não coza demasiado, para que não fique seco.

Tarte de Chocolate com Natas
Bimby: 11 min.

Ingredientes p/ massa:
200 gr. manteiga
250 gr. Bolacha Maria

Ingredientes p/ creme:
5 claras
5 gemas
50 gr. farinha
250 gr. açúcar
150 gr. manteiga
200 gr. chocolate

Preparação:

Massa:
• Pulverize a bolacha **15 Seg.** na **Vel.6.** Junte a manteiga e programe mais 15 **Seg, Vel.6.** Com este preparado forre uma tarteira e reserve.

Recheio:
• Lave bem o copo e de seguida coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo **5 Min., Vel.3/4.** Retire e reserve.
• Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo misture as gemas com o açúcar e a manteiga **5 Min., Temp.70º, Vel.4.**
• Adicione o chocolate partido aos bocados, espere que amoleça um pouco e programe **10 Seg., Vel.6.**
• Por fim adicione a farinha e programe **10 Seg., Vel.3.**
• Envolva as claras em castelo reservadas, **10 Seg., Vel.5,** ajudando com a espátula.
• Deite na tarteira e leve ao forno a 180º cerca de 25 minutos.
• Enfeite com chantilly a seu gosto.



Tarte de Nozes

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/massa:

1 gema
15 gr. açúcar
1 pitada de sal
125 gr. farinha
75 gr. margarina

Ingredientes p/ recheio:

3 ovos
200 gr. açúcar
125 gr. miolo de noz
125 gr. sultanas e corintos
100 gr. manteiga à temperatura ambiente

Preparação:

Massa:

• Coloque no copo os ingredientes da massa, programe **15 Seg., Vel.6** e com o preparado forre uma tarteira, que de preferência deve ter fundo falso.

Recheio:

• Pique o miolo de noz no copo com **3 Toques de Turbo**. Retire e reserve.
• Coloque no copo a manteiga, o açúcar e os ovos e programe **3 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte as nozes, as sultanas e os corintos e envolva programando **10 Seg. , Vel.3.**
• Deite o recheio na tarteira e leve ao forno a 170º/180º durante cerca de 20 a 30 minutos.

Tarte de Requeijão

Bimby: 5,30 min

Ingredientes p/ massa:

50 gr. leite
130 gr. manteiga
250 gr. bolacha Maria

Ingredientes p/ recheio:

4 ovos
1 pitada sal
40 gr. farinha
180 gr. açúcar
180 gr. requeijão
120 gr. natas líquidas
200 gr. queijo creme, tipo Philadelfia

Preparação:

Massa:

• Coloque a bolacha no copo e triture **8 Seg., Vel.7.**
• Junte a manteiga e o leite e programe **5 Seg., Vel.5.** Verifique se está tudo bem envolvido. A não ser assim, programe mais alguns segundos.
• Deite a massa numa tarteira alta com fundo falso e com os dedos estique-a até aos bordos. Deve ficar com 0,5 cm de espessura.

Recheio:

• Coloque no copo o açúcar, o sal, a farinha e os queijos e programe **10 Seg., Vel.6.**
• Junte as natas e as gemas e misture 5 Seg., Vel.5 . Retire e reserve.
• Lave e seque o copo muito bem e coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras, **5 Min., Vel.4.**
• Envolva-as com cuidado no preparado anterior e deite na tarteira por cima da massa.
• Leve ao forno a 150º durante 30 a 45 minutos até o centro estar bem solidificado e dourada. Quando terminar não retire logo para não baixar.
• Entretanto misture meio frasco de compota de framboesa ou morango com um pouco de água e espalhe sobre a tarte. Opcionalmente pode só polvilhar com açúcar em pó

Picado de Abelha

Bimby: 3 min.

Ingredientes p/ massa:

1 ovo
50 gr. leite
100 gr. açúcar
300 gr. farinha
130 gr. requeijão
2 c.chá fermento
50 gr. manteiga ou óleo

Ingredientes p/ cobertura:

50 gr. açúcar
100 gr. manteiga
2 c. sopa doce de alperce
200 gr. amêndoa laminada

Preparação:

Massa:

• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.6.**
• Deite a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha (deve usar uma forma de aro amovível para ser mais fácil desenformar).

Cobertura:

• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto as amêndoas e programe **3 Min., Temp.37º, Vel.3**. Deite o preparado numa taça sobre as amêndoas e envolva bem com a espátula.
• Deite a cobertura sobre a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 175º, durante 30 minutos.
• Deixe arrefecer e desenforme.



Apple Pie
Bimby: 13 seg.

Ingredientes p/ massa:
1 ovo grande
1 pitada de sal
300 gr. farinha
100 gr. açúcar em pó
130 gr. margarina em pedaços e à temperatura ambiente

Ingredientes p/ recheio:
Canela em pó
1 ovo p/ pincelar
Sumo de ½ limão
50 gr. açúcar p/ polvilhar
4 maçãs reinetas grandes

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes da massa e amasse **10 Seg., Vel.6.** Retire do copo e reserve no frigorifico envolta em película aderente.
• Divida a massa em duas, estenda uma parte numa camada muito fina (estende-se muito bem em cima de película aderente) e cubra o fundo de uma forma redonda de 28 cm de diâmetro desmontável.
• Descasque as maçãs e sem lavar o copo, triture-as por duas vezes, **3 Seg., Vel.4.** Deite-as sobre a massa, colocando umas gotas de limão para que não fiquem escuras e polvilhe com canela.
• Cubra com a outra parte da massa, como se fosse uma empada. Pincele-a com o ovo e polvilhe com açúcar granulado por cima.
• Por último, faça uns cortes com uma faca em toda a superfície da massa, para que saia o vapor durante a cozedura. Leve ao forno, pré-aquecido a 175º, durante 45 minutos, aproximadamente

Nota:
Se quiser, pode pôr passas e nozes no recheio.

Tarte de Limão
Bimby: 2,30 min.

Ingredientes p/ recheio:
3 iogurtes simples
1 lata leite condensado
5 folhas gelatina branca
2 limas ou limões (raspa e sumo)

Ingredientes p/massa:
200 gr. manteiga
250 gr. bolacha Maria

Preparação:

Recheio:
• Derreta a gelatina em 4 colheres de sopa de água quente.
• Coloque no copo os iogurtes, o leite condensado, raspa e sumo das limas ou limões, previamente pulverizados na Bimby e programe **2 Min., Vel.3.**
• Sem desligar a máquina, na **Vel.3** junte a gelatina até ficar envolvida. Reserve.

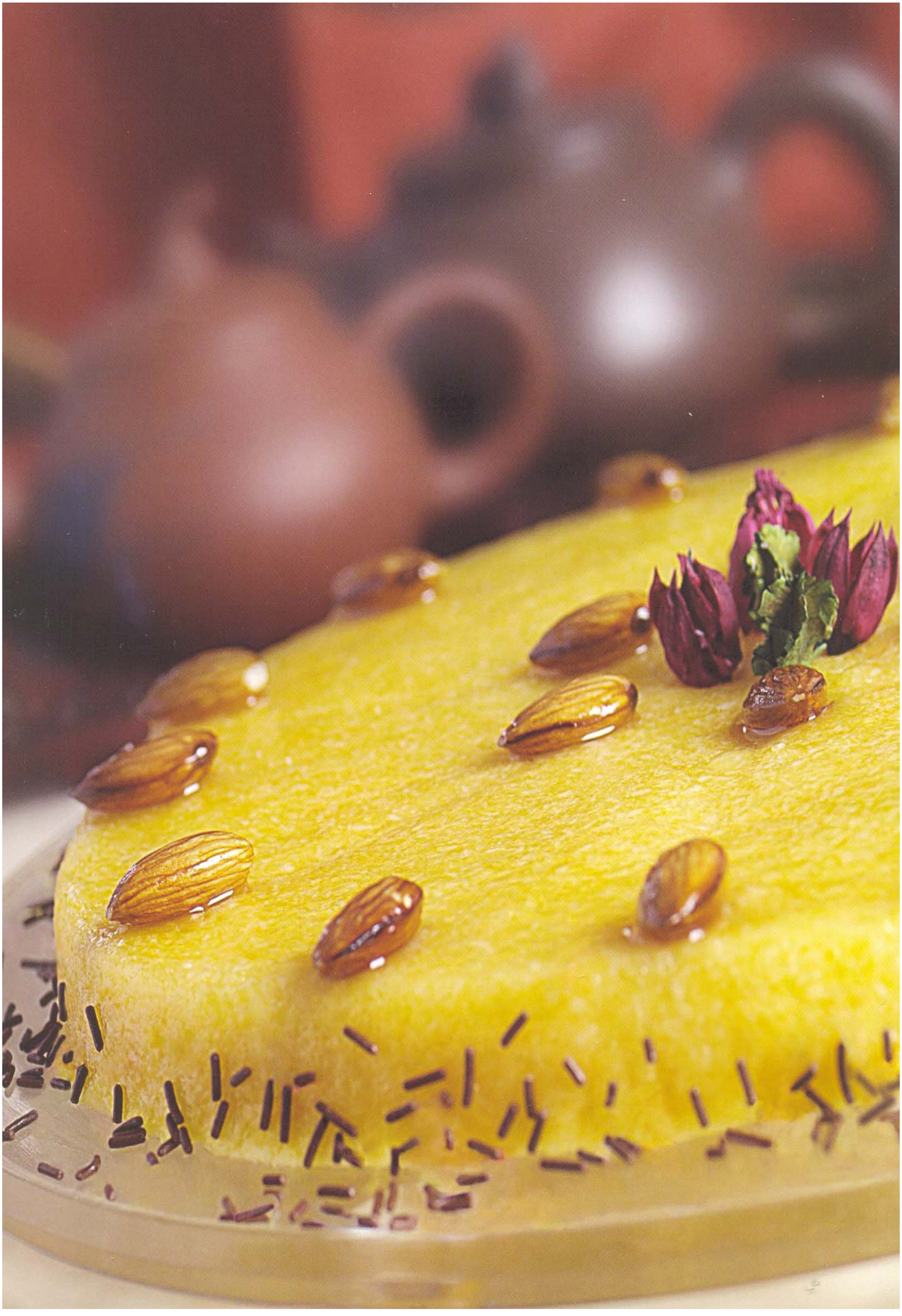
Massa:
• Triture a bolacha programando **15 Seg., Vel.9.**
• Junte a manteiga e programe **15 Seg., Vel.6.**
• Forre a tarteira de preferência de fundo falso.
• Leve ao forno a 180º durante 20 minutos.
• Deixe arrefecer e deite o creme. Leve ao frigorifico a gelar. Enfeite com rodelas de limão.

Sugestão Bimby:
Este recheio pode ser servido como mousse de limão em taça.

Tarte de Côco
Bimby: 35 min.

Ingredientes:
12 gemas
200 gr. água
300 gr. açúcar
325 gr. côco ralado
9 folhas gelatina branca

Preparação:
• Coloque a água e o açúcar no copo e programe **30 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
• Junte as gemas e o côco e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.**
• Por fim junte as folhas de gelatina dissolvidas em 4 colheres de sopa de água morna.
• Deite o preparado numa forma redonda sem buraco, untada com manteiga, forrada com papel vegetal untado também com manteiga.
• Leve ao frigorifico no mínimo 4 horas. Enfeite com côco e açúcar em pó.



Tarte Recheada de Mousse de Queijo
Bimby: 20 min.

Ingredientes p/ massa:
4 ovos
120 gr. açúcar
120 gr. farinha

Ingredientes p/ calda:
30 gr. rum
50 gr. água
50 gr. açúcar

Ingredientes p/ mousse de queijo:
3 gemas
50 gr. água
100 gr. açúcar
400 gr. nata líquida
200 gr. queijo Philadelphia
4 folhas de gelatina demolhadas em água fria

Ingredientes p/ enfeitar:
300 gr. morangos
Açúcar pulverizado

Preparação:

Massa:
• Com o copo e a lâmina bem limpos, coloque a "Borboleta". Deite os ovos e o açúcar e programe **5 Min, Temp.37º, Vel.3.** Quando terminar o tempo, sem temperatura programe **5 Min., Vel.3.**
• Junte a farinha e misture **5 Seg., Vel.3.** Deite numa forma de abrir, deixe a massa repousar 10 minutos e leve ao forno, pré-aquecido a 180º, durante 20 minutos aproximadamente. Quando terminar retire e reserve.

Calda:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.** Retire e deixe arrefecer.

Mousse:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina. Deite no copo a água, o açúcar e as gemas e programe **5 Min., Temp.80º, Vel.1½.** Junte as folhas de gelatina escorridas e misture **1 Min., Vel.3.** Deixe arrefecer o preparado no copo.
• Quando estiver frio, junte a nata e o queijo muito frios. Programe **Vel.3** até que a mousse esteja consistente (o tempo depende da qualidade das natas).
• Por último, monte a tarte. Corte a massa ao meio no sentido transversal e pincele com a calda preparada. Coloque de novo o aro da forma sobre a base com a metade inferior da massa e feche. Cubra com a mousse de queijo preparada e coloque por cima outra metade da massa. Leve ao frigorifico pelo menos 2 horas para que a mousse fique mais consistente. Desenforme a tarte e coloque os morangos cortados ao meio, em sentido longitudinal, ao redor da mousse. Polvilhe com açúcar pulverizado e enfeite com os restantes morangos.

Tarte de Natas com Frutos Silvestres
Bimby: 2,30 min.

Ingredientes p/ massa:
250 gr. manteiga
300 gr. bolacha Maria

Ingredientes p/ recheio:
200 gr. natas
1 lata leite condensado
2 folhas gelatina branca
200 gr. queijo mascarpone

Ingredientes p/ enfeitar:
1 embalagem frutos silvestres
½ frasco molho de framboesa

Preparação:

Massa:
• Triture a bolacha programando **15 Seg., Vel.9.** Junte a manteiga e programe **20 Seg., Vel.6.**
• Forre com a massa uma tarteira de fundo falso e leve ao forno a 180º durante 20 minutos. Retire e deixe arrefecer.

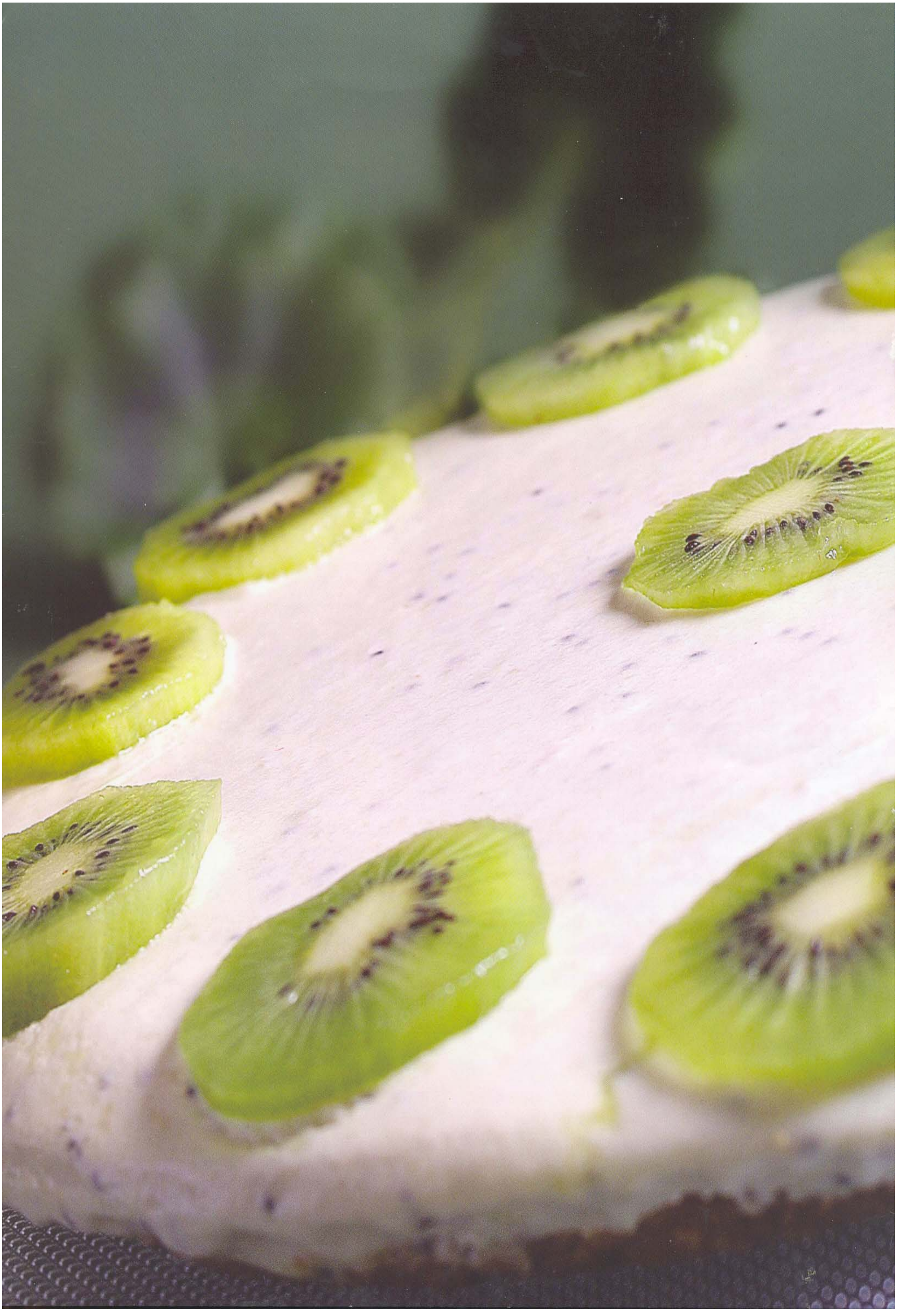
Recheio:
• Coloque no copo todos os ingredientes excepto a gelatina e programe **2 Min., Vel.4.**
• Junte a gelatina derretida em 4 c.sopa de água quente e envolva lentamente.
• Deite o preparado na tarteira e leve a gelar.
• Enfeite à hora de servir com frutos silvestres envolvidos com um pouco de geleia de framboesa para que fique mais brilhante. Os frutos silvestres devem estar congelados para que não deitem liquido.

Cheesecake de Kiwi
Bimby: 7 min.

Ingredientes p/ massa:
150 gr. manteiga
200 gr. corn-flakes

Ingredientes p/ recheio:
6 claras
1 kg kiwis
1 queijo Philadelfia
1 lata leite condensado
8 folhas gelatina derretida

Preparação:
• Coloque no copo os flocos e triture **15 Seg., Vel.5.** Junte a manteiga e programe mais **15 Seg.** na **mesma velocidade.**
• Com a massa forre uma tarteira de fundo falso e leve ao forno brando a cozer cerca de 15 minutos.
• Bata os kiwis programando **20 Seg., Vel.5** e reserve. Guarde 2 kiwis para cortar ás rodelas e enfeitar a tarte.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo **6 Min., Vel.3.**
• Junte o queijo, o leite condensado e os kiwis triturados e programe **30 Seg., Vel.5.**
• Por fim adicione as folhas de gelatina derretidas em 4 colheres de sopa de água quente.
• Deite o creme na tarteira e enfeite com kiwis a gosto. Leve ao frigorifico até solidificar.



Tarte de Leite Condensado Merengada

Bimby: 15 min

Ingredientes p/ a massa quebrada:

1 ovo inteiro
80 gr. açúcar
250 gr. farinha
100 gr. manteiga mole

Ingredientes p/ o recheio:

5 gemas
1 lata leite condensado
1 medida de lata de leite

Ingredientes p/ o merengue:

5 claras
80 gr. açúcar em pó

Preparação:

• Introduza os ingredientes para a massa no copo, programe **15 Seg., Vel.5.** Coloque a massa numa forma de abrir, calque bem com as mãos de modo a que fique muito fina (se pretender pode estendê-la com o rolo da massa entre dois plásticos). Pique com um garfo e leve ao forno previamente aquecido durante cerca de 20 minutos. Deve ficar uma bolacha dourada.

• Entretanto, deite os ingredientes para o recheio e bata **10 Seg., Vel.4.** De seguida, coloque a "Borboleta" na lâmina e programe **10 Min., Temp. 90º, Vel.2.** Deixe arrefecer e deite a mistura na forma sobre a bolacha e reserve.

• Lave muito bem o copo e com a "Borboleta" na lâmina deite as claras e programe **5 Min., Temp. 37º, Vel.3.** Quando as claras estiverem levantadas deite o açúcar e continue a bater até acabar o tempo.

• Deite o merengue sobre o creme, fazendo enfeites a gosto e leve ao grill do forno para dourar. Desenforme para um prato redondo.

Tarte de Leite Condensado

Bimby: 6 min.

Ingredientes p/massa:

125 gr. manteiga
1 pacote de bolacha Maria

Ingredientes p/recheio:

4 ovos
1 lata leite condensado

Preparação:

Massa:

• Coloque as bolachas no copo e pique **10 Seg., Vel.6.,** junte a manteiga e programe **20 Seg., Vel.6.**

• Retire e forre uma forma de tarte com a mistura, ajudando a calcar com as mãos. Leve ao forno a 180º, cerca de 10 minutos. Reserve.

Recheio:

• Lave e seque muito bem o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo bem firme programando **4 Min., Vel.3/4.** Retire e reserve.

• Sem lavar o copo, deite o leite condensado e na **Vel.4** vá juntando as gemas, batendo cerca de **30 Seg., Vel.4.**

• Quando obtiver uma mistura consistente, vá juntando as claras reservadas na **Vel.2,** terminando de envolver com a espátula.

• Deite na tarteira por cima da bolacha arrefecida e leve ao forno pré-aquecido a 150º. A tarte deverá ficar com aspecto tostado.

• Desligue o forno e não retire imediatamente para que não baixe. Sirva povilhada com o açúcar em pó.

Tarte de Maracujá

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ base:

250 gr. manteiga
300 gr. bolacha Maria

Ingredientes p/ recheio:

400 gr. natas
1 lata leite condensado
3 folhas gelatina branca
2 maracujás para enfeitar
1 lata média polpa de maracujá

Preparação:

Base:

• Triture a bolacha programando **15 Seg., Vel.9.** Junte a manteiga e programe **20 Seg., Vel.6**

• Forre a tarteira de fundo falso e leve ao forno durante cerca de 20 minutos a 180º. Retire do forno e deixe arrefecer.

Recheio:

• Coloque no copo o leite condensado e as natas e programe **3 Min., Vel.3.**

• Junte a polpa de maracujá e envolva programando **1 Min., Vel.3.**

• Por fim junte as folhas de gelatina previamente derretidas em 3 colheres de sopa de água quente envolvendo lentamente.

• Deite o preparado na tarteira e leve ao frigorifico.

• Enfeite com rodelas de maracujá ou sementes do mesmo.



Torta de Amêndoa com Ovos Moles

Bimby: 10 min.

Ingredientes:

4 ovos
150 gr. açúcar
1 dose de ovos moles
75 gr. amêndoa com pele

Preparação:

• Deite a amêndoa no copo e pique **10 Seg., Vel.8**, retire e reserve.
• Sem lavar o copo, coloque a "Borboleta" na lâmina e bata os ovos com o açúcar, **5 Min., Temp.37º, Vel.3.** De seguida bata novamente, sem temperatura, mais **5 Min., Vel.3.**
• Junte o miolo de amêndoa picado e misture na **Vel.1.**
• Deite a mistura num tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga e polvilhado com farinha. Leve ao forno pré aquecido a 170º cerca de 12 minutos, ou até a massa crescer e ficar cozida.
• Entretanto faça os ovos moles (pág.118 do livro base Bimby 31).
• Quando a torta estiver cozida, desenforme sobre um pano húmido e enrole-a. Quando estiver fria, desenrole com cuidado, recheie-a com os ovos moles. Pode também usar ovos moles como cobertura.

Tarte de Pêra ou Maçã

Bimby: 20 seg.

Ingredientes p/ massa quebrada:

20 gr. banha
250 gr. farinha
40 gr. água fria
130 gr. manteiga

Ingredientes p/ recheio:

40 gr. farinha
150 gr. açúcar
1 c.sopa canela
60 gr. manteiga
500 gr. maçã ácida ou de pêra, grosseiramente cortadas

Preparação:

Massa:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.5.** Forre uma forma de tarte com parte da massa e reserve 1/3 para a tampa.

Recheio:
• Disponha as maçãs cortadas na tarteira e por cima coloque a manteiga aos pedacinhos.
• Coloque os restantes ingredientes no copo e programe **5 Seg., Vel. 5.**
• Deite o preparado por cima das maçãs ou peras. Estique a restante massa e tape a tarte, juntando os bordos de baixo para cima, de forma a fazer uns desenhos nos bordos. Pincele com gema de ovo e leve ao forno quente a 200º cerca de 45 minutos.

Sugestão Bimby:

• Acompanhe com uma bola de gelado de baunilha ou natas batidas.

Tarte de Ricota

Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ massa:

4 ovos
250 gr. leite
500 gr. queijo Ricota
70 gr. farinha maisena
1 lata leite condensado
Margarina e farinha para untar
100 gr. passas de uvas s/ sementes

Ingredientes p/ cobertura:

40 gr. água
250 gr. doce de framboesa

Preparação:

Massa:
• Coloque todos os ingredientes no copo, com excepção das passas de uva e misture **30 Seg., Vel.5.** Junte as passas de uva envolvendo com a espátula.
• Deite a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha e leve ao forno, pré-aquecido a 150º durante cerca de 30 minutos. Para verificar se está cozida pique com um palito que deverá sair limpo.

Cobertura:
• Misture muito bem o doce com a água bem quente e cubra a tarte depois de arrefecida.

Pasteis de Feijão

Bimby: 8 min.

Ingredientes p/ massa:

1 gema
100 gr. água
250 gr. farinha
1 pitada de sal
115 gr. manteiga

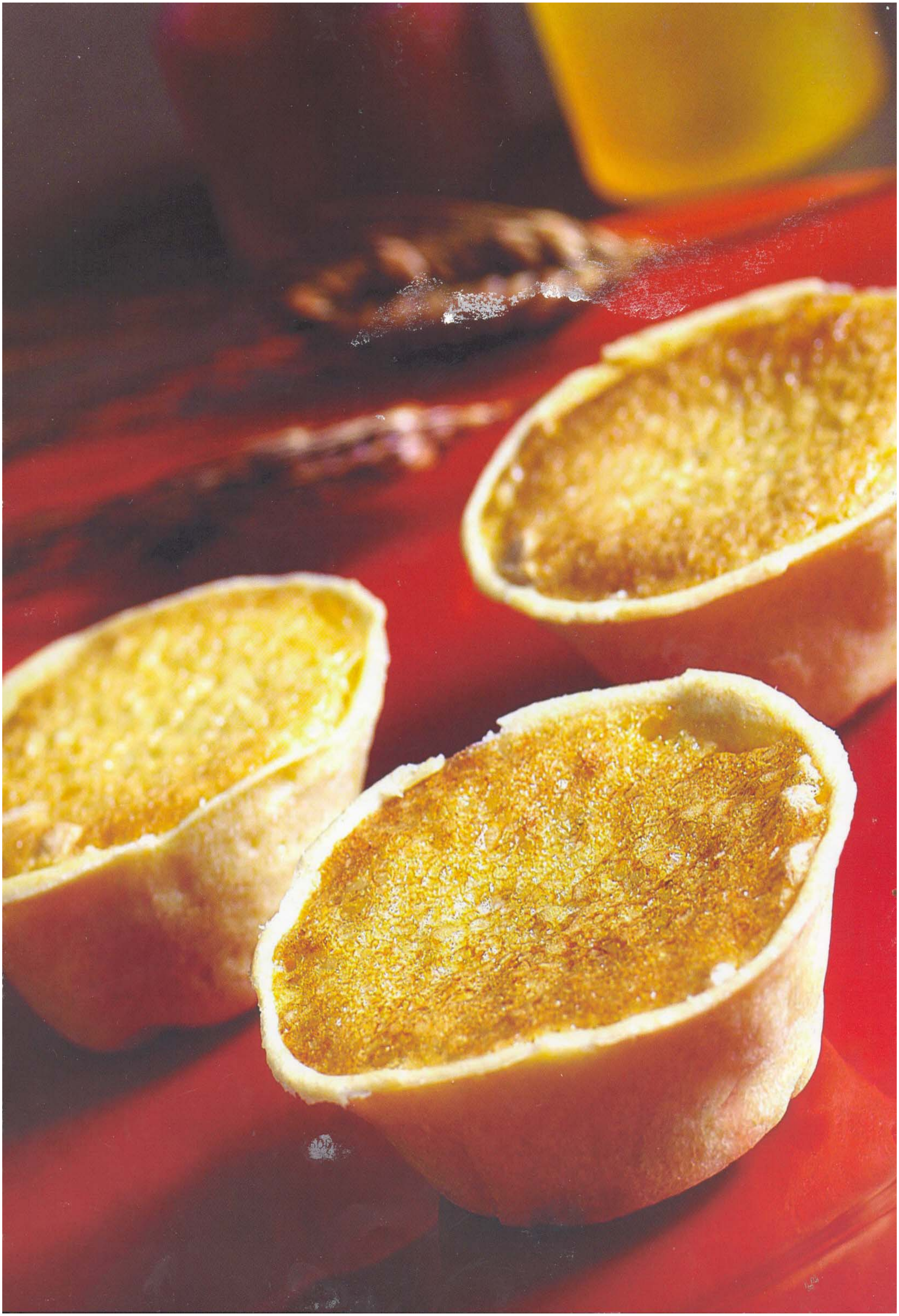
Ingredientes p/ recheio:

6 gemas
50 gr. água
250 gr. açúcar
50 gr. feijão branco cozido
60 gr. miolo de amêndoa com pele

Preparação:

Massa:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **20 Seg., Vel.6.** Reserve.

Recheio:
• Coloque as amêndoas e o feijão no copo e triture **10 Seg., Vel.8** e reserve.
• Sem lavar o copo, coloque o açúcar e a água e programe **5 Min., Temp. 100º, Vel.2.**
• Junte as amêndoas e o feijão durante **10 Seg.** com a máquina na **Vel.6.**
• De seguida programe **2 Min., Temp.100º, Vel.2.** Deixe arrefecer.
• Quando a mistura estiver morna, junte as gemas e programe **20 Seg., Vel.4.**
• Pré-aqueça o forno, a 150º. Entretanto forre as formas com a massa, deite o preparado com cuidado nas mesmas até a cima. Disponha-as num tabuleiro e leve ao forno durante cerca de 20 minutos. Retire-as quando estiverem douradas.



Queijadas de Côco
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/massa:
1 gema
1 dl. água
1 pitada de sal
250 gr. farinha
115 gr. manteiga

Ingredientes p/ recheio:
12 gemas
100 gr. côco
220 gr. açúcar
50 gr. manteiga

Preparação:

Massa:
- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6.**
- Forre as forminhas com a massa em camada muito fina.

Recheio:
- Coloque todos os ingredientes e programe **4 Min., Vel.3.**
- Encha as formas com o recheio e leve ao forno a 170º/180º durante 15 a 20 minutos.

Bom Bocado
Bimby: 10 min.

Ingredientes p/massa:
1 ovo
125 gr. açúcar
300 gr. farinha
125 gr. manteiga

Ingredientes p/creme:
7 gemas
600 gr. leite
1 pau canela
1 casca limão
30 gr. farinha maisena
1 lata leite condensado

Ingredientes p/enfeitar:
Geleia para pincelar

Preparação:

Massa:
- Coloque todos os ingredientes da massa no copo e programe **20 Seg., Vel.6.**
- Junte bem a massa com as mãos e coloque um pouco no frigorifico.

Recheio:
- Coloque todos os ingredientes do creme no copo e programe **10 Min., Temp.90º, Vel.2½.**
- Deixe arrefecer o creme e forre as formas com a massa que deve ficar bem fina.
- Encha as formas com o creme e leve ao forno a 220º durante cerca de 25 minutos.
- Quando estiverem frios pincele com geleia para que fiquem brilhantes.

Tarteletes
Bimby: 8,30 min.

Ingredientes p/massa quebrada:
70 gr. água
1 c.chá de sal
1 c. chá açúcar
300 gr. farinha
130 gr. manteiga

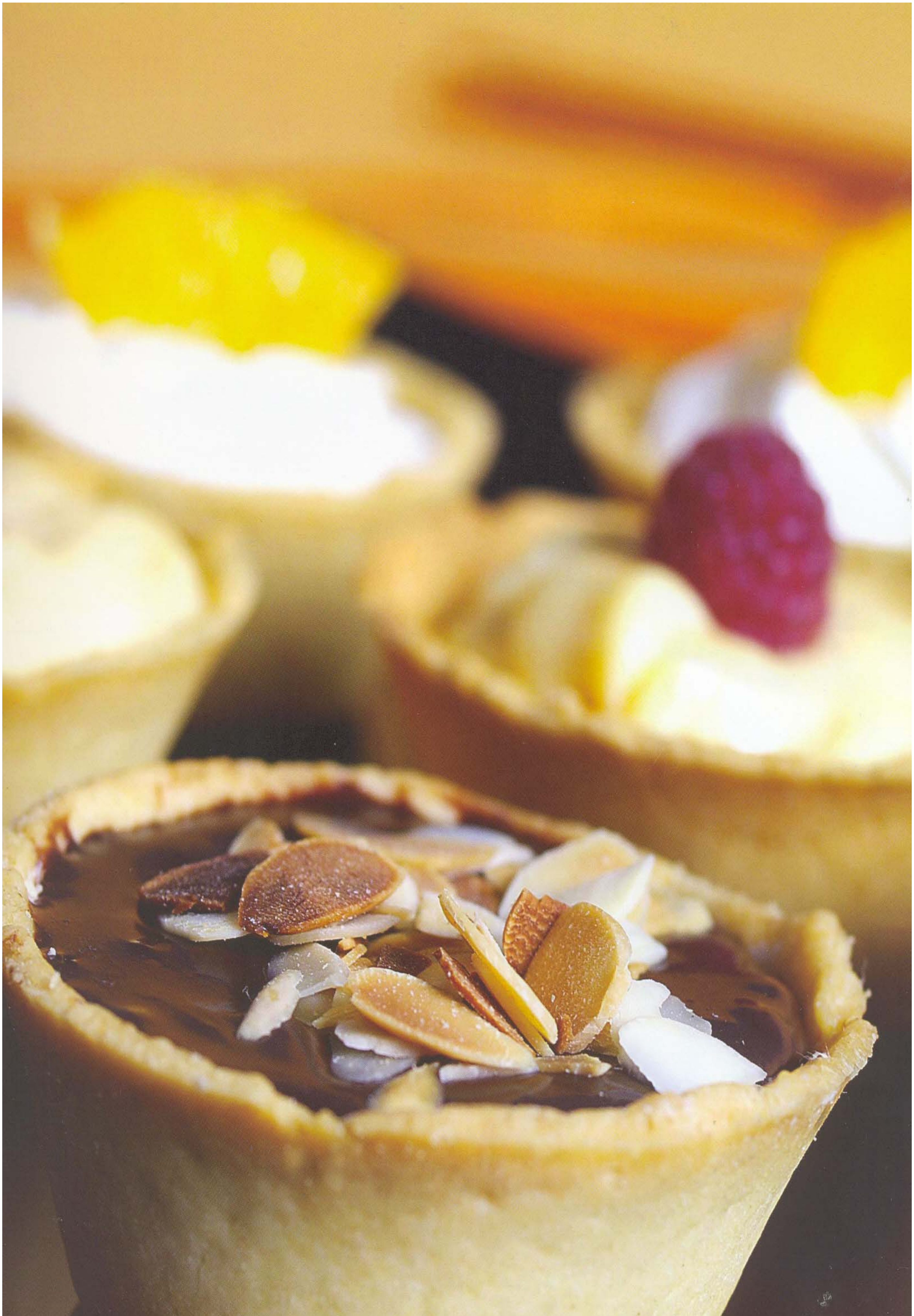
Ingredientes p/creme:
500 gr. leite
30 gr. farinha
5 gemas ovos
120 gr. açúcar
20 gr. maizena
30 gr. manteiga
30 gr. run ou cointreau
1 c.chá açúcar baunilhado

Preparação:

Massa:
- Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem seguinte: farinha, manteiga, água, sal e açúcar e programe **15 Seg., Vel.6.**
- Forre formas individuais. Pique a massa com um garfo, cole bem as paredes à forma e coza-as a 180º, até que estejam douradas.

Creme:
- Coloque a "Borboleta na lâmina e deite no copo todos os ingredientes excepto a manteiga e o licor. Bata tudo **10 Seg, Vel.3.** De seguida programe **7 Min., Temp.90º, Vel.1½..**
- Quando terminar o tempo, junte a manteiga e o licor e programe **1 Min.,** sem **temperatura, Vel.1½.** Deixe arrefecer no copo se não necessita de o utilizar e antes de o usar, bata **5 Seg., Vel.3.** Se necessita do copo, deite o creme num recipiente, cubra-o para que não forme uma película sobre a superfície.
- Recheie as tarteletes individuais com o creme preparado, alise a superfície com uma colher e enfeite-as com frutas naturais ou de conserva.

Nota:
Opcionalmente pode recheá-las com chantilly e enfeitar com frutas.



Torta de Limão

Bimby: 5 min

Ingredientes:

10 ovos
300 gr. açúcar
1 c. sopa farinha
Raspa e sumo de 2 limões

Preparação:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e junte o açúcar, os ovos, a raspa e o sumo de limão e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Adicione a farinha e envolva **15 Seg., Vel.3.**
• Leve ao forno a 170º num tabuleiro previamente untado e polvilhado de farinha, e de preferência forrado com papel vegetal novamente untado.
• Desenforme sobre um guardanapo polvilhado de açúcar e enrole ainda quente. Deixe arrefecer enrolada no guardanapo.

Torta de Côco

Bimby: 4 min.

Ingredientes:

5 gemas
400 gr. açúcar
5 ovos inteiros
180 gr. côco ralado
80 gr. manteiga (amolecida)

Preparação:

• Coloque no copo os ovos, as gemas, o açúcar e a manteiga e bata **4 Min., Temp.37º, Vel.3.** Junte o côco envolvendo **10 Seg., Vel.3**
• Deite num tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e leve ao forno a 170º cerca de 25 minutos.
• Deve ter o cuidado de não deixar cozer muito para se conseguir enrolar.
• Retire do forno, deite a massa sobre um pano húmido e enrole devagar para não quebrar. Deixe ficar enrolada até arrefecer.
• Sirva polvilhada com açúcar em pó e côco ralado.

Salame de Chocolate

ALTERNATIVA 1

Bimby: 6 min.

Ingredientes:

100 gr. manteiga
150 gr. nata liquida
200 gr. bolacha Maria
100 gr.amêndoas cruas
200 gr. chocolate de culinária
50 gr. qualquer licor (opcional)

Preparação:

• Coloque as amêndoas no copo e pique-as **10 Seg., Vel.3½.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo, deite as bolachas aos bocados e programe **5 Seg., Vel.3½.** Retire e reserve.
• Coloque no copo as natas e programe **3 Min., Temp.100º, Vel.2½.**
• Junte o chocolate e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Incorpore o licor, as amêndoas e as bolachas e programe **1 Min., Vel.1½.**
• Quando terminar o tempo, envolva tudo com a espátula até ficar homogéneo. Divida esta mistura em duas partes, coloque cada uma sobre película aderente, faça dois rolos bem apertados em forma de salame e guarde-os no frigorifico até que endureçam.

ALTERNATIVA 2

Bimby: 3 min.

Ingredientes:

40 gr. açúcar
3 gemas de ovo
100 gr. manteiga
200 gr. bolacha Maria
125 gr. chocolate de culinária

Preparação:

• Coloque as bolachas partidas aos bocados no copo e programe **10 Seg., Vel.3.** Retire e reserve.
Sem lavar o copo, deite o chocolate, as gemas, o açúcar e a manteiga e programe **3 Min., Temp.70º, Vel.1.**
• Junte as bolachas reservadas e programe **10 Seg., Vel.3.**
• Deite o preparado em película aderente e forme um rolo bem apertado. Guarde-o no frigorifico até que endureça.

Torta de Claras com Molho de Baunilha

Bimby: 21 min.

Ingredientes p/ torta:

10 claras
125 gr.açúcar

Ingredientes p/ creme:

6 gemas
1 vagem baunilha
400 gr. leite fresco
1 lata leite condensado

Ingredientes p/ enfeitar:

Raspa de chocolate

Preparação:

Torta:

• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **11 Min., Vel.3** (a meio junte o açúcar lentamente pelo bocal até as claras ficarem bem firmes)
• Forre o tabuleiro com papel vegetal, unte com manteiga, coloque as claras e leve ao forno a 180º durante 6 a 8 minutos até alourar.
• Desenforme em cima de um pano, enrole e deixe arrefecer.

Creme:

• Coloque todos os ingredientes do creme no copo e programe **10 Min., Temp.90º, Vel.2½.**
• Desenrole a torta, deite o creme por cima e enfeite com raspas de chocolate.



B o l o s






Bolo Chocolate de Festa

Bimby: 16 min.

Ingredientes p/ o Bolo:

6 ovos
90 gr. farinha
300 gr. açúcar
250 gr. chocolate
200 gr. manteiga s/ sal

Ingredientes p/ o creme:

6 claras
6 gemas
250 gr. açúcar
3 folhas gelatina
250 gr. chocolate
150 gr. manteiga s/ sal

Preparação:

Creme:

- Com o copo e a "Borboleta" bem limpos e secos monte as claras em castelo **6 Min., Vel.3/4**. Reserve.
- Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo, bata o açúcar com a manteiga e as gemas durante **5 Min., Temp.70º, Vel.4**. De seguida junte o chocolate partido aos bocados e programe **15 Seg., Vel.6.**
- Por fim junte as claras em castelo e a gelatina derretida em 4 colheres de sopa de água quente..
- Leve ao congelador e retire uma hora antes de enfeitar para poder trabalhar o creme. O creme ficará melhor se for feito de véspera.

Bolo:

- Coloque no copo o açúcar, a manteiga e os ovos e programe **5 Min., Temp.70º, Vel.4**.
- Junte o chocolate, espere que derreta um pouco e programe 15 Seg., Vel.6. Envolva a farinha **15 Seg., Vel.3**.
- Leve ao forno em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha, durante 25 minutos a 180º. Retire do forno e deixe arrefecer.

Sugestão Bimby:

Enfeite com o creme utilizando 2 colheres de sopa e utilizando a mesma técnica dos pastéis de bacalhau. Pode também cobrir com o creme e fazer enfeites com um garfo.

Trufas de Chocolate

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

10 gr. água
1 gema de ovo
30 gr. natas frescas
30 gr. cacau em pó
40 gr. açúcar em pó
200 gr. chocolate preto
30 gr. whisky (facultativo)
1 c. café instantâneo em pó
20 caixinhas de papel frisado

Preparação:

- Pulverize o açúcar, **20 Seg., Vel.9** e reserve.
- Parta o chocolate em pedaços e pulverize-o **20/25 Seg., Vel.9.**
- Junte a água e o café instantâneo e programe **3 Min., Temp.50º, Vel.4.**
- Adicione os restantes ingredientes com excepção do cacau e programe **5 Min., Temp.50º, Vel.4**, (a massa deverá ter a consistência de uma pomada). Reserve no frigorifico durante umas horas.
- Quando a massa estiver devidamente dura, com uma colher de café faça bolinhas e passe-as por cacau amargo. Sirva-as em caixinhas de papel frisado.

Brigadeirão

Bimby: 26 min.

Ingredientes p/ massa:

6 ovos
250 gr. leite
350 gr. açúcar
1 pitada de sal
350 gr. farinha
20 gr. fermento
200 gr. manteiga
50 gr. chocolate em pó

Ingredientes p/ recheio:

20 gr. manteiga
70 gr. chocolate em pó
2 latas leite condensado

Ingredientes p/ enfeitar:

1 frasco de granulado de chocolate

Preparação:

Bolo:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo programando **6 Min., Vel.3½**. Retire e reserve.
- Sem a "Borboleta", deite no copo o açúcar, a manteiga e as gemas e programe **6 Min., Vel.3**.
- Adicione a farinha, o fermento,o chocolate, o sal e o leite e programe **10 Seg., Vel.3**.
- Junte as claras em castelo e programe **15 Seg., Vel.3**
- Deite o preparado em duas formas iguais de 20 cm de diâmetro, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e leve ao forno a 180º, durante cerca de 40 minutos.

Recheio:

- Coloque no copo o leite condensado, o chocolate e a manteiga e **programe 15 Min., Temp. Varoma, Vel.2.** Deixe arrefecer um pouco para engrossar.
- Recheie o bolo com parte deste creme, com o restante barre o bolo e enfeite com o granulado de chocolate.

Sugestão Bimby:

Este bolo também pode ser enfeitado com chantilly, servindo de bolo de aniversário.



Bolo Flan
Bimby: 10 min.

Ingredientes p/ o Flan:
4 ovos
500 gr. leite
120 gr. açúcar
1 c. chá açúcar baunilhado

Ingredientes p/ o bolo:
3 ovos
90 gr. açúcar
90 gr. farinha

Ingredientes p/ o caramelo:
200 gr. açúcar
Umas gotas de sumo de limão

Preparação:
• Coloque numa forma rectangular o açúcar e o sumo de limão e leve ao lume até que se forme um caramelo, mova-a para que se caramelize também dos lados. Reserve.
• Coloque no copo todos os ingredientes do flan e programe **10 Seg., Vel.3.** Deite a mistura na forma caramelizada.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e deite no copo os ovos e o açúcar do bolo e programe **5 Min., Temp. 37º, Vel.3.**
Quando terminar, programe **5 Min., sem temperatura, Vel.3.**
• Junte a farinha e programe **4 Seg., Vel.4** e ajude a envolver com a espátula para que os ovos não baixem. Deite esta mistura delicadamente sobre o flan.
• Coloque água num recipiente onde caiba a forma e cozinhe em banho Maria no forno pré-aquecido a 180º, durante 25 ou 30 minutos. Pique-o com um palito que deverá sair limpo.
• Deixe arrefecer e desenforme. Enfeite-o com natas batidas ou a gosto.

Bolo de Mel Caseiro
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
2 ovos
100 gr. mel
400 gr. leite
250 gr. açúcar
300 gr. farinha
80 gr. manteiga
2 c. sopa canela
2 c.chá fermento em pó

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo, excepto a farinha e o fermento e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte a farinha e o fermento em pó e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Deite numa forma com buraco, untada com manteiga e polvilhada com açúcar e leve ao forno a 180º durante cerca de 40 minutos.

Bolo de Bolacha
Bimby: 5,30 min.

Ingredientes:
450 gr. açúcar
500 gr. manteiga
500 gr. café liquido
5 pacotes de bolacha Short Cake
1 c. sopa café instantâneo diluído num pouco de café liquido

Preparação:
• Pulverize o açúcar programando **15 Seg., Vel.9.** Junte a manteiga e programe **5 Min., Vel.3.** Acrescente o café instântaneo e programe **15 Seg., Vel.8.**
• Monte o bolo com camadas alternadas de bolachas (molhadas no café) e de creme até terminar, com cerca de 6 camadas em formato de bolo inglês. Por fim barre todo o bolo com o creme e faça enfeites a gosto.
• Deve ir um pouco ao congelador antes de servir. Pode ser feito 2 horas antes de servir.



Bolo de Tâmaras

Bimby: 4 min.

Ingredientes:

2 ovos
50 gr. mel
175 gr. açúcar
280 gr. farinha
50 gr. manteiga
1 c.chá bicarbonato
20 tâmaras s/caroço
80 gr. nozes partidas
1 chav. água a ferver
1 c.chá fermento Royal

Preparação:

• Deite as tâmaras numa taça em água a ferver, com o bicarbonato, para amolecer.
• Coloque no copo a manteiga, o açúcar, o mel e os ovos e programe **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte as nozes cortadas e a água com as tâmaras amolecidas, a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Leve ao forno a 170º/180º durante 50 minutos, em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. De preferência usar forma com buraco.

Bolo de Ameixa com Ovos Moles

Bimby: 5 min.

Ingredientes:

8 ovos
80 gr. farinha
300 gr. açúcar
1 c. sopa fermento
1 dose de ovos moles
250 gr. amêndoa c/ pele
250 gr. ameixa preta s/ caroço

Preparação:

• Faça os ovos moles (pág.118 do livro base Bimby 31). Reserve.
• Triture a amêndoa **20 Seg., Vel.9.** Reserve.
• Reserve 8 a 10 ameixas para enfeitar o bolo e as restantes triture **10 Seg., Vel.5** e reserve também.
• Sem lavar o copo junte os ovos, o açúcar e bata **5 Min., Temp.37º, Vel.3½.**
• Junte a amêndoa, as ameixas trituradas, a farinha e o fermento e misture **15 Seg., Vel.3**.
• Deite o preparado numa forma sem buraco untada com manteiga e leve ao forno a 180º cerca de 45 minutos.
• Quando o bolo estiver frio recheie com os ovos moles. Deite o restante por cima e enfeite com as ameixas reservadas.

Sugestão Bimby:

Em vez de ameixas pode usar tâmaras.



Quatro Quartos
Bimby: 10 min

Ingredientes:
4 ovos
1 pitada sal
250 gr. açúcar
250 gr. farinha
2.c.chá fermento
250 gr. manteiga
Raspa de um limão ou laranja

Preparação:
• Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as claras e a pitada de sal e programe **5 Min, Vel 3 ½** . Reserve numa taça.

• Deite no copo a manteiga, partida em pedaços e programe **1 Min., Temp. 37º, Vel 3.**

• Adicione de seguida o açúcar, a raspa de limão ou laranja, as gemas de ovo e programe **25 Seg. Vel. 5**. Programe mais **3 Min., Temp. 37º, Vel 3**.

• Junte a farinha e o fermento e misture **20 Seg. Vel.3/4.**

• Deite o preparado numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha.

• Leve ao forno pré-aquecido a 180º, durante 35 a 40 minutos. Estará pronto quando espetando um palito este sair seco.

Bolo de Frutas Cristalizadas
Bimby: 1,30 min

Ingredientes:
5 ovos
50 gr. leite
200 açúcar
125 gr. passas
500 gr. farinha
3 c.sopa de rum
250 gr. manteiga
2 c.chá de fermento
350 gr. frutos cristalizados

Preparação:
• Coloque as frutas e as passas a macerar no Rum no mínimo 2 horas antes de fazer o bolo (de preferência de véspera).

• Pré-aqueça o forno a 180º.

• Coloque no copo, a manteiga partida em bocados, o leite, o açúcar e os ovos e programe **30 Seg., Vel.5.** Limpe as paredes do copo com a espátula e misture de novo **20 Seg., Vel.5.**

• Adicione a farinha e o fermento e progame **20 Seg., Vel.6.**

• Junte as frutas e as passas e misture **20 Seg., Vel.3.**

• Deite numa forma untada de manteiga e polvilhada de farinha. Leve ao forno 40 minutos a 180º e passados 15 minutos reduza para 160º.

Bolo de Ananás
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
2 ovos
200 gr. ananás
250 gr. farinha
150 gr. manteiga
40 gr. côco ralado
1 lata leite condensado
2 c.chá fermento em pó
1 pitada de baunilha em pó

Ingredientes p/ enfeitar:
Caramelo liquido
4 rodelas de ananás

Preparação:
• Coloque o ananás no copo e para o triturar programe **10 Seg., Vel.5**. Retire e reserve.

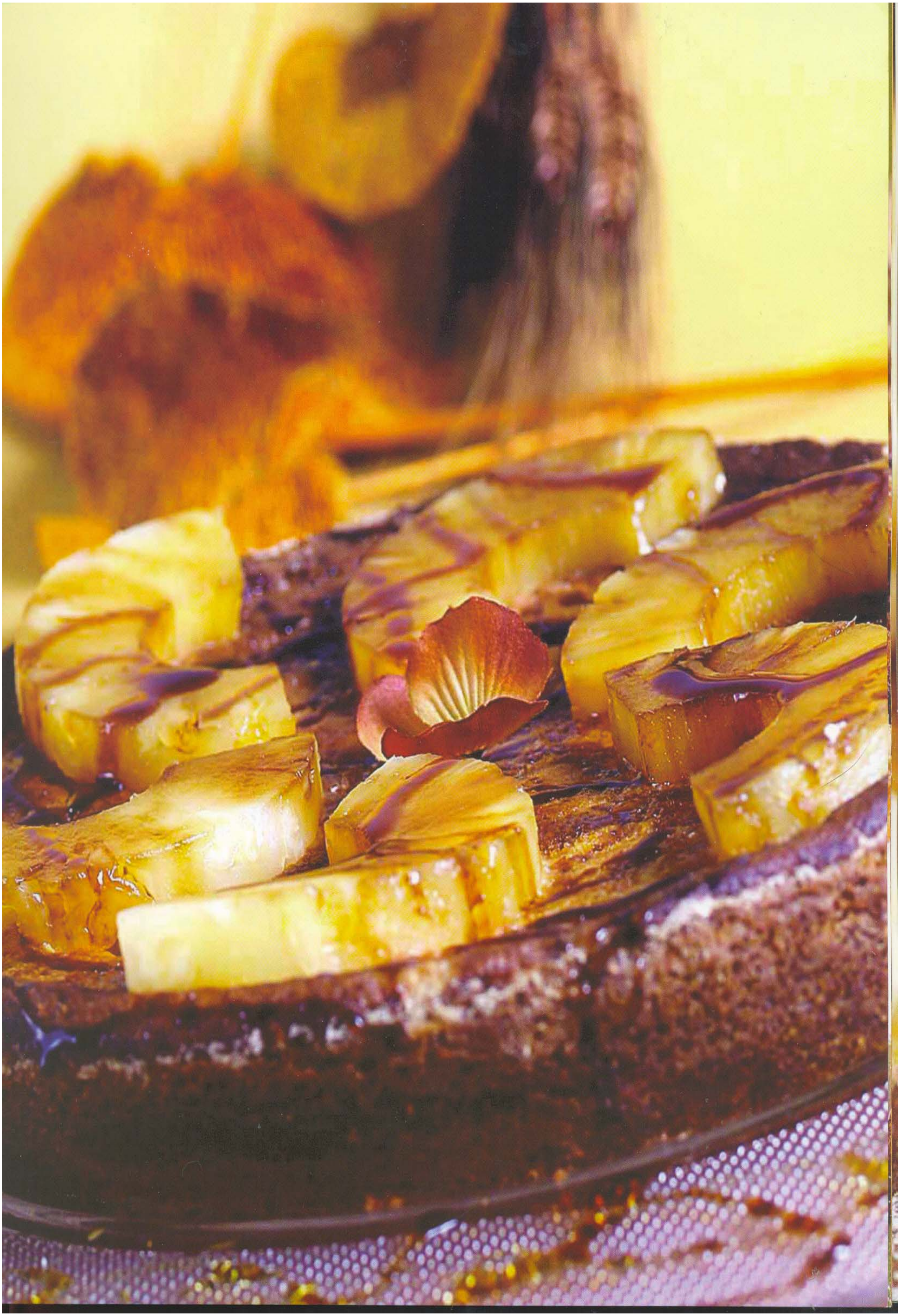
• Sem lavar o copo, junte o leite condensado, os ovos e a manteiga e programe **4 Min., Vel.3**.

• Adicione a farinha, o fermento e a baunilha em pó e programe **15 Seg., Vel.3**.

• Por fim junte o ananás triturado e o côco ralado envolvendo **6 Seg., Vel.3**.

• Deite o preparado numa forma sem buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno a 170/180º durante cerca de 45 minutos.

• Enfeite a gosto com as rodelas de ananás e salpique com um pouco de caramelo liquido.



Bolo de Todos os Dias

Bimby: 10 min.

Ingredientes:

6 ovos
250 gr. açúcar
200 gr. farinha
1 c. sopa de canela
2 c.chá fermento Royal
1 maçã reineta em fatias finas
100 gr. manteiga derretida ou óleo

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e deite os ovos, o açúcar e programe **5 Min., Temp.37°, Vel.3.**
- Quando terminar, programe novamente **3 Min., Vel.3, sem temperatura.**
- Com a máquina na **Vel.3**, deite o óleo ou a manteiga derretida.
- Junte a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.1½.**
- Por último junte a maçã e a canela à massa e coloque numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- Leve ao forno pré-aquecido a 150°, durante 45 minutos.

Crocante de Maçã

Bimby: 30 min.

Ingredientes p/ Massa Sablé:

100 gr. açúcar
100 gr. farinha
100 gr. manteiga
100 gr. amêndoas cruas raladas

Ingredientes p/ o puré de maçã:

100 gr. água
1 pau de canela
5 maçãs descascadas sem coração nem caroços

Ingredientes p/ bolo base:

3 ovos
190 gr. açúcar
90 gr. farinha
50 gr. amêndoas cruas

Ingredientes p/ mousse de queijo:

3 gemas
50 gr. água
100 gr. açúcar
400 gr. nata líquida
200 gr. queijo Philadelphia
4 folhas de gelatina demolhadas em água fria

Preparação:

Massa Sablé:

- Coloque os ingredientes no copo na ordem seguinte: farinha, açúcar, amêndoas e manteiga e misture **20 Seg., Vel.4.**

Estenda sobre papel vegetal ou num tabuleiro untado deixando-a com 1 cm de espessura, aproximadamente.

- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante 12 a 15 minutos até ficar dourada. Parta a massa com a mão toscamente e coloque-a num saco de plástico. Reserve (esta massa é para cobrir).

Puré de maçã:

- Coloque no copo as maçãs, a água e o pau de canela e programe **15 Min., Temp.100°, Vel.1.** Deite numa tigela, deixe arrefecer e reserve.

Bolo base:

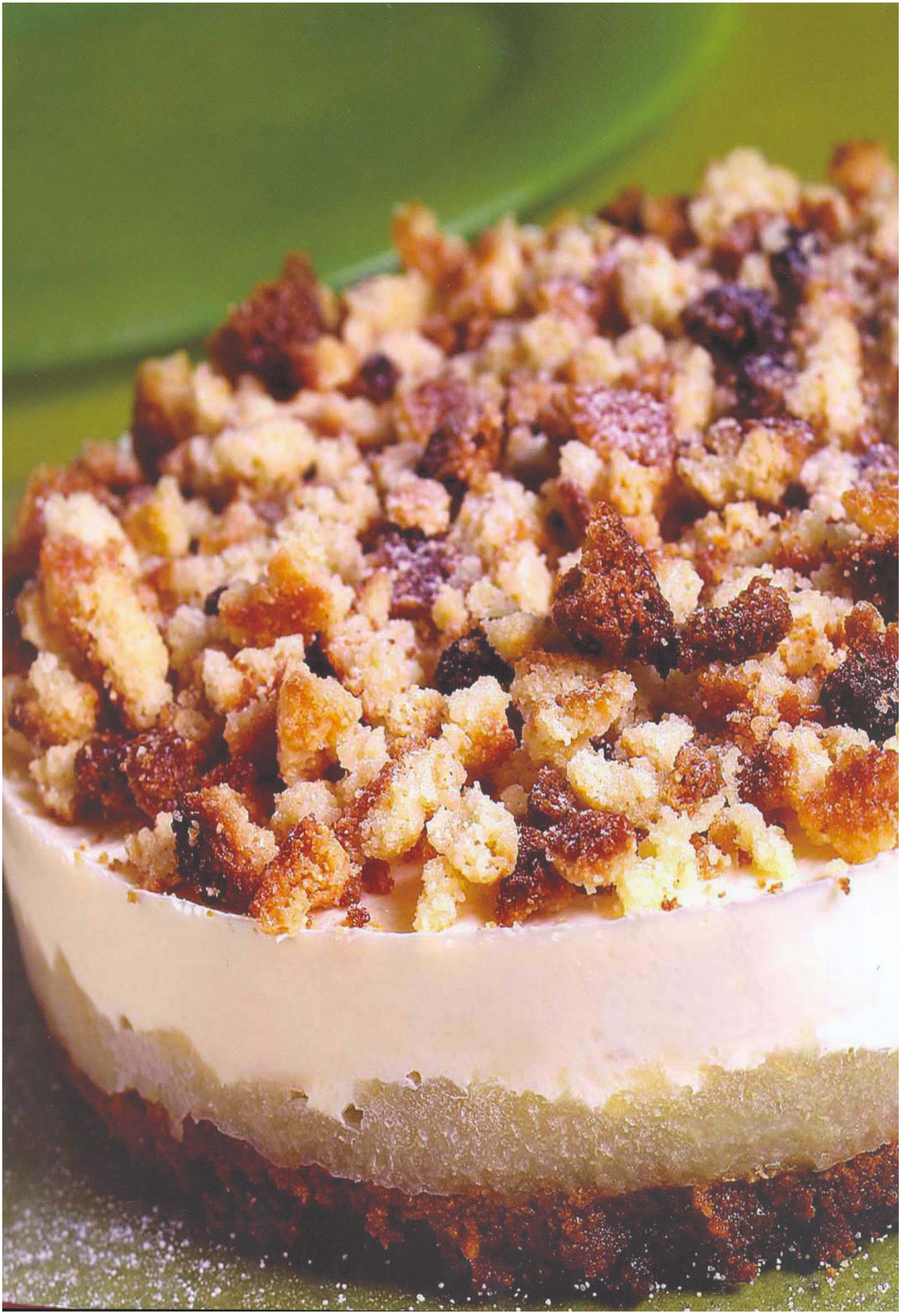
- Coloque 100 gr. açúcar numa frigideira e faça um caramelo. Quando ficar dourado, junte as amêndoas, deixe que ferva um pouco e deite num tabuleiro para que arrefeça. Quando estiver frio, deite no copo muito limpo e seco e pulverize-o na **Vel. máxima.** Reserve num saco plástico fechado.
- Com o copo muito limpo, coloque a "Borboleta" na lâmina, deite 90 gr. açúcar e os ovos e programe **5 Min. Temp.37°, Vel.3.** Terminando o tempo, volte a programar mais **3 Min., sem temperatura, Vel.3.** De seguida, na **Vel.1,** incorpore pouco a pouco a farinha e as amêndoas reservadas. Estenda num tabuleiro sobre papel vegetal e leve ao forno a 170° durante 8 a 10 minutos. Reserve.

Mousse de queijo:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina. Deite no copo a água, o açúcar e as gemas e programe **5 Min., Temp.90°, Vel.1½.**
- Junte as folhas de gelatina escorridas e mexa durante **1 Min, Vel.3.** Deixe arrefecer no copo.
- Uma vez fria, incorpore as natas e o queijo também muito frios e programe **Vel.3** até que a mistura esteja montada (depende da qualidade das natas). Reserve.

Para montar o Crocante:

- Quando a massa do bolo estiver cozida, coloque uma forma sobre ela e corte-a deixando à volta cerca de 3 cm.
- Com esta massa forre uma forma pressionando as paredes com as mãos e procurando ficar à mesma altura.
- Cubra com o puré de maçã, devendo ficar até à borda da parede da massa.
- Deite a mousse de queijo sobre o puré de maçã, alise a superfície com uma colher e introduza-a no frigorifico no mínimo 4 horas.
- Desenforme a tarte e cubra a superfície com a massa sablé reservada. Polvilhe-a com açúcar pulverizado e sirva.



Bolo de Noz
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
7 ovos
350 gr. açúcar
350 gr. farinha
2 c.chá fermento
350 gr. margarina
100 gr. noz cortada aos bocadinhos e envolvida em farinha

Preparação:
• Coloque as nozes no copo e dê **2 Toques Turbo.** Retire e reserve.
• Sem lavar o copo, junte o açúcar, a margarina e os ovos e bata **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte a farinha e o fermento e envolva programando **15 Seg., Vel.3.** Deite as nozes envolvidas num pouco de farinha (para que não vão ao fundo).
• Por fim coloque a massa numa forma de bolo Inglês untada com manteiga e polvilhada de farinha.
• Leve ao forno a 180º, durante cerca de 40 a 45 minutos.

Bolo Russo
Bimby: 5 min

Ingredientes:
10 ovos
50 gr. farinha
300 gr. açúcar
1 c. chá fermento
250 gr. miolo de amêndoa com pele ou noz

Preparação:
• Pulverize a amêndoa ou a noz na **Vel.9** e reserve.
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata os ovos com o açúcar, programando **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Adicione a amêndoa/noz e envolva durante **10 Seg., Vel.5.**
• Junte a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Leve ao forno a 180º, em forma untada e polvilhada de farinha, cerca de 45 minutos. Verifique com um palito se o interior está seco.

Bolo Praliné
Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:
8 ovos
20 gr. farinha
250 gr. açúcar
1 c.chá fermento
250 gr. amêndoa com pele

Ingredientes p/ creme:
2 claras
200 gr. açúcar
250 gr. manteiga

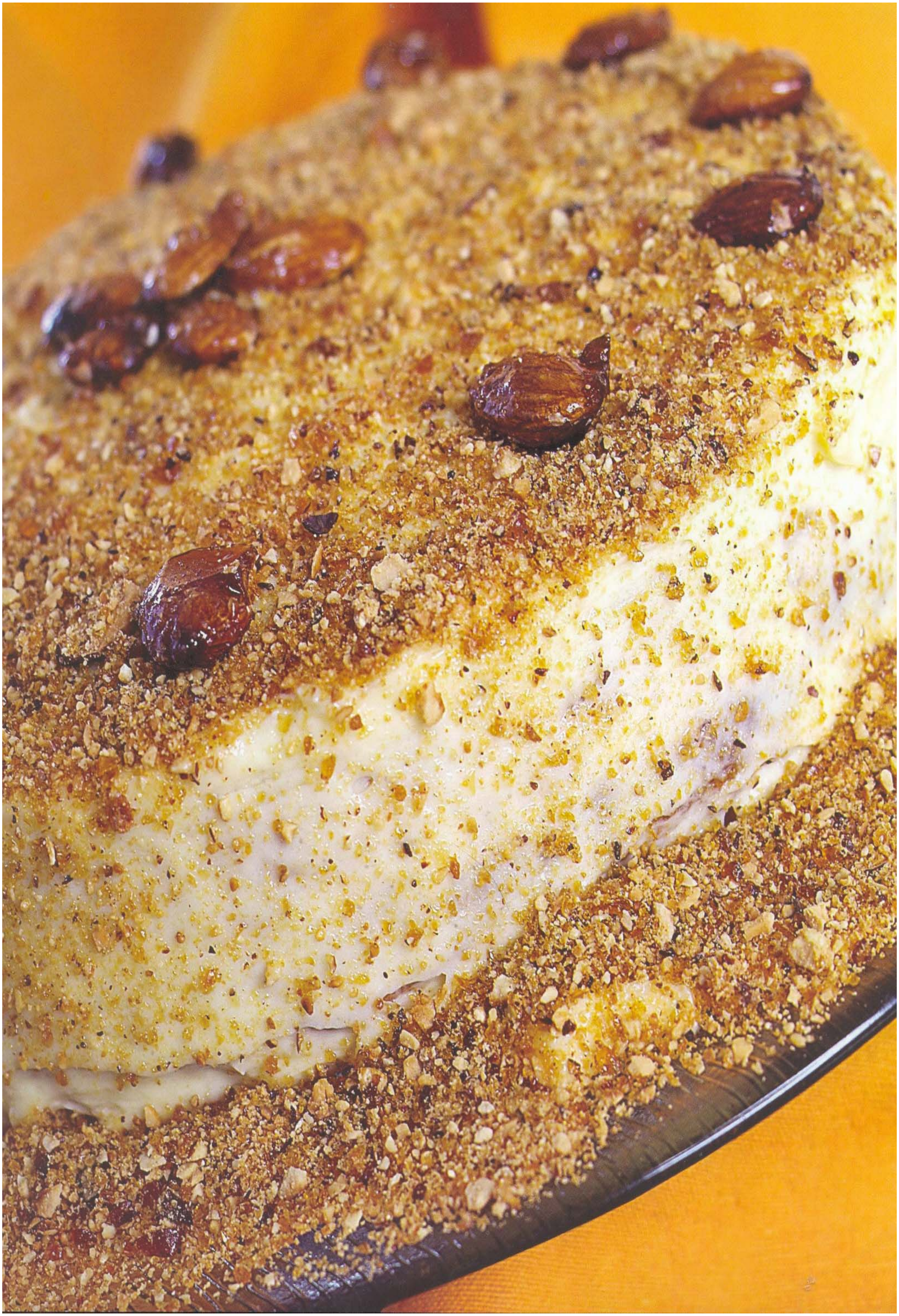
Ingredientes p/ enfeitar:
200 gr. açúcar caramelizado (ver pág.4).

Preparação:

Massa:
• Pulverize o miolo da amêndoa **15 Seg, Vel.7.**
• Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata os ovos e o açúcar, programando **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte o miolo de amêndoa moída e programe **1 Min., Vel.3.**
• Junte a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Leve ao forno a 170º/180º, numa forma sem buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha, cerca de 40 minutos. Tem de cozer bem no interior.

Creme:
• Pulverize o açúcar, **15 Seg., Vel.9.**
• Junte a manteiga e bata **4 Min., Vel.3.**
• De seguida junte 2 claras em castelo e leve ao frigorifico.

Enfeitar:
• Pulverize o caramelo, **15 Seg., Vel.6.** Não deve ficar muito fino, para que se note o crocante.



Bolo de Gila

Bimby: 4,30 min.

Ingredientes:

6 ovos
250 gr. açúcar
100 gr. farinha
250 gr. amêndoa
1 c.chá fermento
± 100 gr. Gila (½ frasco)

Preparação:

- Coloque a amêndoa no copo e triture programando **15 Seg., Vel.7.** Retire e reserve.
- Coloque no copo os ovos e o açúcar e programe **4 Min., Temp.37°, Vel.3.**
- Junte a amêndoa, a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
- Adicione a Gila envolvendo na **Vel.2,** ajudando com a espátula.
- Unte a forma com manteiga, polvilhe com farinha e leve ao forno a 170°/180° durante cerca de 40 minutos.

Tarte de Santiago

Bimby: 30 seg.

Ingredientes:

50 gr. farinha
200 gr. açúcar
1 pitada de sal
100 gr. manteiga
250 gr. amêndoas cruas
2 c.chá fermento em pó
4 ovos inteiros e 4 gemas
Casca de 1 limão (só a parte amarela)

Preparação:

- Coloque o açúcar no copo, muito seco e pulverize na **Vel.9.** Adicione a casca do limão e repita a operação.
- Junte as amêndoas e programe **12 Seg., Vel.9,** até que as amêndoas estejam bem trituradas.
- Adicione os restantes ingredientes, excepto o fermento, a farinha e o sal e misture **6 Seg., Vel.4.**
- Junte a farinha, o fermento e o sal e envolva **4 Seg., Vel.4.**
- Unte com margarina uma forma redonda de 30 cm de diâmetro. Deite a massa obtida e leve ao forno, pré-aquecido a 180°, durante 15 ou 20 minutos, aproximadamente. Pique a tarte com um palito, se sair limpo é porque está pronta.
- Pode pôr uma cruz de Santiago ou uma concha de vieira no centro e polvilhe toda a superfície com açúcar em pó.

Bolo das Formigas

Bimby: 4 min

Ingredientes:

4 ovos
200 gr. leite
350 gr. açúcar
280 gr. farinha
200 gr. manteiga
3 c. chá fermento
100 gr. côco ralado
250 gr. chocolate granulado

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e junte a manteiga, o açúcar, o leite e os ovos e programe **4 Min., Temp.37°, Vel.3.**
- Adicione a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
- Por último envolva o chocolate granulado e o côco sem bater.
- Leve ao forno numa forma untada e polvilhada de farinha cerca de 40 minutos a 180°.
- Se vir que aloura muito depressa, cubra com papel de prata para que coza por dentro pois fica um bolo alto.

Bolo Moka

Bimby: 5 min

Ingredientes:

9 ovos
200 gr. farinha
250 gr. açúcar
1 c. chá fermento
1 c. sopa café soluvel em pó

Ingredientes para cobertura:

450 gr. açúcar
500 gr. manteiga
1 c. sopa café soluvel
1/2 chávena café liquido ou 75 gr. chocolate em pó

Preparação:

Massa:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata os ovos com o açúcar, programando, **5 Min., Temp.37°, Vel.3.**
- Adicione a farinha, o fermento e o café e programe **15 Seg., Vel.3.**
- Leve ao forno a 180° durante cerca de 30 minutos em forma untada e polvilhada de farinha.
- Desenforme e deixe arrefecer.

Cobertura:

- Pulverize o açúcar **15 Seg., Vel.9.**
- Junte a manteiga e bata **6 Min., Vel.3.**
- Adicione o café liquido, o café solúvel (ou o chocolate) e misture **15 Seg., vel.8.**
- Leve ao frigorífico, no minimo 2 horas antes de utilizar para rechear ou enfeitar o bolo. Decore a gosto.



Bolo de Fécula

Bimby: 12 min.

Ingredientes:

7 ovos
300 gr. açúcar
Sumo de ½ limão
125 gr. fécula de batata

Ingredientes p/ Recheio (opcional):

2 pacotes de natas
1 lata de ananás em calda

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras em castelo, programando, **7 Min., Vel.3½**. Retire e reserve.
- Sem lavar o copo deite os restantes ingredientes e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
- Junte as claras em castelo, programando, **10 Seg., Vel.3.**
- Leve ao forno a 170º/180º numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:

Pode enfeitar com natas batidas e ananás e também rechear com natas e sumo da lata para embeber um pouco o bolo.
Dá um bonito bolo de aniversário. Pode-se enfeitar com morangos, pêssegos ou kiwis.

Bolo de Agriões

Bimby: 5 min.

Ingredientes:

4 ovos
300 gr. açúcar
150 gr. óleo de soja
300 gr. farinha de trigo
2 c. chá fermento em pó
1 molho de agriões (folhas + ramos)

Preparação:

- Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras programando **4 Min., Vel.3.** Reserve.
- Retire a "Borboleta" e sem lavar o copo, coloque o óleo, as gemas, os agriões e o açúcar e programe **1 Min., Vel.9.**
- De seguida adicione a farinha e o fermento e bata **10 Seg., Vel.5.**
- Envolva as claras no preparado e leve ao forno previamente aquecido a 180º cerca de 40 minutos.
- Enfeite com chantilly ou chocolate.

Bolo Surpresa

Bimby: 4 min.

Ingredientes:

4 ovos
300 gr. açúcar
1 pitada de sal
300 gr. farinha
250 gr. manteiga
1 c. chá de canela
1 c. chá de fermento
150 gr. noz ou avelã
200 gr. courgete descascada e cortada em quadrados pequenos
200 gr. alho francês (só parte branca) cortado em pedaços pequenos

Preparação:

- Coloque a noz ou avelã no copo e pique **6 Seg., Vel.6.** Reserve.
- Coloque a "Borboleta" na lâmina e junte os ovos, o açúcar, a manteiga e o sal e programe 4 **Min., Temp.37º, Vel.3.**
- Junte a farinha, o fermento e a canela e envolva **15 Seg., Vel.3.**
- Adicione a noz ou avelã picadas, as courgetes e o alho francês e envolva na massa.
- Leve ao forno a 180º em forma untada com manteiga cerca de 60 minutos.



Gemas
Bimby: 13 min.

Ingredientes:
12 gemas
250 gr. açúcar

Preparação:
- Coloque os ingredientes no copo e programe **8 Min., Temp.Varoma, Vel.3** e de seguida **5 Min., Temp. Varoma, Vel.6.**
- Deite numa taça e deixe arrefecer.
- Molhe as mãos em óleo e faça bolinhas.
- Quando estiverem secas passe-as por açúcar pulverizado na Bimby e ponha em forminhas de papel frisado.

Bolinhos de Côco
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
5 claras
1 pitada de sal
250 gr. côco ralado
200 gr. açúcar em pó

Preparação:
- Coloque a "Borboleta" na lâmina e monte as claras com o açúcar e o sal programando **4 Min., Temp.37º, Vel.3.** Junte o côco e misture **5 Seg., Vel.4.**
- Com uma colher de chá faça montinhos sobre um tabuleiro com papel vegetal untado e leve ao forno 20 minutos a 180º. Se no final deste tempo estiverem pouco dourados, aumente o forno para 210º durante 5 minutos.

Pão-de-Ló
Bimby: 18 min

Ingredientes:
9 ovos
500 gr. açúcar
250 gr. farinha
1 c.chá bem cheia de fermento

Preparação:
- Coloque a "Borboleta" na lâmina, bata os ovos com o açúcar **programando 9 Min., Temp.37º, Vel.3/4.**
- Adicione a farinha e o fermento e programe **20 Seg., Vel.3.**
- Deite numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 40 minutos.

Pão-de-Ló de Ovar
Bimby: 14 min

Ingredientes:
2 ovos
11 gemas
60 gr. farinha
190 gr. açúcar

Preparação:
- Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite todos os ingredientes no copo, excepto a farinha e programe **7 Min., Temp.37º, Vel.3.** Quando o tempo acabar, programe mais **7 Min., sem temperatura e na mesma velocidade.**
- Junte a farinha pelo bocal da tampa cerca de **20 Seg., Vel.1.**
- Forre uma forma com papel próprio para pão de ló, untado com margarina e deite a massa.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 18 minutos.



"Quindins" de Amêndoa
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
4 gemas
350 gr. açúcar
4 ovos inteiros
1 pitada de sal
50 gr. manteiga
150 gr. amêndoa moída
Margarina e açúcar para untar

Preparação:
- Coloque no copo os ovos, as gemas, o açúcar, a manteiga e o sal e programe **1 Min., Temp.37º, Vel.4.**
- Junte a amêndoa e misture **15 Seg., Vel.2.**
- Unte forminhas pequenas com manteiga e açúcar e deite o preparado sem encher até cima.
- Leve ao forno a 170º/180º em banho-maria durante 20 minutos.

Negritos
Bimby: 40 seg.

Ingredientes:
2 ovos inteiros
30 gr. manteiga
250 gr. miolo amêndoa
200 gr. açúcar pulverizado
100 gr. cacau ou chocolate

Preparação:
- Triture a amêndoa **10 Seg., Vel.6.** Reserve.
- Sem lavar o copo, coloque todos os ingredientes, excepto a amêndoa e bata **30 Seg., Vel.3.**
- Junte o miolo de amêndoa e bata na **Vel.3** até conseguir uma massa homogénea.
- Faça as bolinhas e passe-as por açúcar pilé.
- Coloque as bolinhas em caixinhas de papel frizado.

Linguas de Gato
Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
3 claras de ovo
100 gr. açúcar
100 gr. farinha
1 pitada de sal
1 c.chá açúcar baunilhado
100 gr. manteiga à temperatura ambiente

Preparação:
- Com o copo e as lâminas bem secas, coloque o açúcar e o açúcar baunilhado e pulverize durante **20 Seg. , Vel.9.**
- Sem retirar os açúcares, coloque a "Borboleta" na lâmina. Junte a manteiga e programe **10 Seg., Vel.2.** Junte as claras e bata-as **6 Seg., Vel.2** e com a máquina sempre na mesma velocidade, vá incorporando pouco a pouco a farinha e o sal.
- Coloque a mistura num saco pasteleiro de boca lisa. Tape a boca com plástico para que a mistura não saia e deixe repousar 10 minutos.
- Sobre um tabuleiro bem untado ou coberto com papel vegetal, vá fazendo pequenas línguas, opcionalmente bolinhas, deixando-as separadas, pois crescem ao cozer.
- Leve ao forno, pré-aquecido a 180º, 7 a 10 minutos ou até que estejam douradas.
- Antes de arrefecerem, despegue-as com uma espátula ou com uma faca rapidamente pois podem partir ao despegá-las.
- Também podem unir duas línguas ou duas bolinhas pondo no centro um creme com o sabor que mais goste ou molhá-las com chocolate derretido.

Fofos Bimby
Bimby: 15 min.

Ingredientes p/ massa:
5 ovos
250 gr. açúcar
220 gr. farinha
1 c.chá fermento
Raspa de 1 limão

Ingredientes p/ creme:
5 gemas
700 gr. leite
2 c. sopa farinha
1 lata leite condensado

Ingredientes p/ enfeitar:
Açúcar pulverizado para polvilhar

Preparação:

Massa:
- Coloque no copo os ovos, o açúcar e a raspa de limão e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
- Junte a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
- Unte as formas com manteiga e polvilhe com farinha. Deite o preparado nas formas só até 2 terços da capacidade.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 20 minutos.
- Desenforme só depois de arrefecer.

Creme:
- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Min., Temp.80º, Vel.4.**
- Abra os Fofos ao meio e recheie com este creme.
- Enfeite com o açúcar pulverizado a gosto.



Brownies
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
2 ovos
150 gr. nozes
70 gr. farinha
150 gr. açúcar
1 pitada de sal
1 c. chá de fermento
150 gr. chocolate de culinária
100 gr. manteiga à temperatura ambiente

Preparação:
- Coloque as nozes no copo e programe **8/10 Seg., Vel.3½** (não devem ficar muito desfeitas). Retire do copo e reserve.
- Coloque o chocolate partido no copo, dê **5 golpes no Turbo** e de seguida pulverize-o durante **6 Seg., Vel.9.** Retire e reserve.
- Coloque a "Borboleta" na lâmina, introduza a manteiga, o açúcar e os ovos no copo e programe **5 Min., Temp. 37º, Vel.3.**
- Junte o chocolate, a farinha, o fermento e o sal e misture **6 Seg., Vel.3.**
- Retire a "Borboleta". Junte as nozes picadas e misture bem com a ajuda da espátula, até que a mistura esteja homogénea.
- Unte com manteiga e polvilhe de farinha uma forma rectangular baixa, deite a mistura e leve ao forno, pré-aquecido a 170º, durante 20 minutos aproximadamente ou até que ao picar com um palito este saia limpo.
- Desenforme sobre uma rede e em quente, corte-o formando quadrados. Quando arrefecerem, se desejar polvilhe-os com açúcar em pó.

Rosquinhas
Bimby: 2 min.

Ingredientes:
2 ovos
200 gr. açúcar
1 pitada de sal
100 gr. óleo ou manteiga
500 gr. farinha aproximadamente
Casca de 1 limão (só a parta amarela)
1 carteira ou 3 c. chá fermento em pó

Preparação:
- Coloque o açúcar no copo muito seco e programe **20 Seg., Vel.9.**
- Adicione a casca do limão e programe **1 Min., Vel.9.**
- Junte os restantes ingredientes, excepto a farinha e o fermento e misture **10 Seg., Vel.6.**
- Coloque a metade da farinha e o fermento e misture **8 Seg., Vel.6.** Incorpore o resto da farinha e misture **15 Seg., Vel.6.** Tem de ficar uma massa macia. Se lhe faltar farinha, adicione um pouco e programe **15 Seg., Vel.Espiga.**
- Retire a massa do copo com as mãos molhadas em óleo. De seguida, faça bolas do tamanho de uma noz, e pressione no centro com um dedo para formar rosquinhas, abrindo-as um pouco. Pode fazer uma só bola.
- Por último frite-as em óleo quente, escorrendo-as sobre papel absorvente de cozinha. Sirva-as polvilhadas com açúcar em pó.

Quadrados de Amêndoa
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
6 ovos
60 gr. farinha
250 gr. açúcar
1 c. sopa fermento
200 gr. amêndoa c/ pele

Preparação:
- Coloque a amêndoa no copo e triture **10 Seg., Vel.5.** Reserve.
- Coloque os ovos e o açúcar no copo e programe **4 Min., Temp.37º, Vel.3.**
- Junte a amêndoa, a farinha e o fermento e bata **15 seg., Vel.3.**
- Deite o preparado num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha e leve ao forno a 170º/180º cerca de 30 minutos.
- Quando estiver frio, corte em quadrados e pulverize com açúcar em pó.

Bolo de Cenoura ou Quadrados de Cenoura
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
4 ovos
100 gr. óleo
200 gr. açúcar
Raspa 1 limão
250 gr. farinha
300 gr. cenoura
2 c. chá fermento

Preparação:
- Rale a cenoura programando **15 Seg., Vel.7.** Reserve
- Coloque a "Borboleta" nas lâminas e bata o açúcar, o óleo e os ovos programando **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
- Junte a farinha, o fermento, a cenoura ralada e a raspa de limão e programe **15 Seg., Vel.3.**
- Deite o preparado numa forma redonda ou tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha e leve ao forno a 180º cerca de 30 minutos.
- Pode enfeitar com molho de chocolate (ver pág. 36).



Muffins
Bimby: 20 seg.

Ingredientes:
2 ovos
160 gr. leite
½ c. café sal
130 gr. açúcar
150 gr. farinha
2 c.chá fermento
150 gr. manteiga
½ c. café açúcar baunilhado

Preparação:
• Pré-aqueça o forno a 180º e unte com manteiga e polvilhe de farinha 12 formas de queque.
• Coloque todos os ingredientes no copo e misture **20 Seg., Vel.3**. Encha as formas pela metade e leve ao forno a 180º durante 35 minutos. Deixe arrefecer 5 minutos e desenforme.

Bolachas - Rendas
Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
60 gr. farinha
100 gr. açúcar
100 gr. manteiga
125 gr. miolo de amêndoa

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo, excepto a amêndoa e programe **15 Seg., Vel.6.**
• Junte o miolo de amêndoa e programe **15 Seg., Vel.Colher + Inversa** e se necessário ajude com a espátula.
• Com uma colher de chá faça montinhos e espalme.
• Leve ao forno a 180º durante 5 a 10 minutos.
• Retire do forno e deixe arrefecer para tirar sem partir.

Bolachas Suiças
Bimby: 25 seg.

Ingredientes:
50 gr. açúcar
150 gr. farinha
150 gr. manteiga
Açúcar em pó p/ decorar
½ c. chá de essência de baunilha

Preparação:
• Coloque no copo a manteiga, a essência de baunilha e o açúcar e misture **15 Seg., Vel.8.**
• Adicione a farinha e misture **6 Seg., Vel.5.** Limpe as paredes do copo com a espátula e volte a misturar **4 Seg., Vel.6.**
• Coloque a mistura num saco de pasteleiro e monte bolachinhas que coloca sobre papel vegetal untado (ou sobre um tapete de silicone). Pode enfeitar com uma cereja.
• Leve ao forno pré-aquecido a 170º durante 25 minutos ou até as bolachas estarem douradas. Polvilhe com açúcar em pó.

Bolachas Americanas
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
(Para cerca de 15 bolachas)
1 ovo
100 gr. açúcar
1 pitada de sal
180 gr. farinha
180 gr. farinha
60 gr. manteiga
1 c. chá fermento
2 c. chá açúcar baunilhado
100 gr. pepitas de chocolate

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto as pepitas de chocolate e misture **15 Seg., Vel.5**. Adicione as pepitas e volte a misturar na **Vel.4.**
• Forme pequenas bolas de massa e coloque-as sobre um tabuleiro com papel vegetal untado. Leve ao forno 15 minutos a 180º.

Queques de Maçã
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
8 ovos
200 gr. óleo
400 gr. açúcar
450 gr. farinha
2 iogurtes naturais
2 c.chá fermento
2 a 3 maçãs fatiadas sem casca

Preparação:
• Coloque no copo os ovos, o óleo, o açúcar e os iogurtes e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Deite em formas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha, enfeite com 3 ou 4 fatias de maçã e leve ao forno a 180º durante 25 minutos.

Sugestão Bimby:
Substitua as maçãs por 50 gr. de chocolate ou 70 gr. de amêndoa moída e enfeite com framboesas ou nozes.



Quadrados de Mel e Canela

Bimby: 20 min.

Ingredientes:

5 ovos
100 gr. mel
280 gr. açúcar
250 gr. margarina
1 c. sobremesa de canela
280 gr. farinha com fermento

Calda (opcional):

150 gr. água
150 gr. açúcar
100 gr. de mel
1 pau de canela

Preparação:

• Coloque no copo o açúcar, o mel, a margarina e os ovos e programe **5 Min., Temp.37º, Vel.3.**
• Junte a farinha e a canela e programe **15 Seg., Vel.3.**
• Deite num tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel vegetal ou prata por sua vez também untado e polvilhado com farinha..
• Leve ao forno a **170º** cerca de **25** a **30 Min.**
• Para a calda, coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.2**. Reserve.
• Quando a massa estiver cozida e fria deite a calda por cima (opcional) ou então polvilhe com açúcar em pó.

Broinhas de Natal

Bimby: 19 min.

Ingredientes:

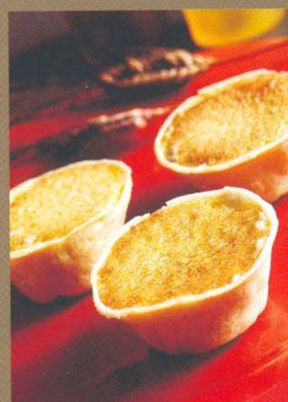
2 ovos
200 gr. água
250 gr. açúcar
50 gr. amêndoa
30 gr. pão ralado
50 gr. coco ralado
1 pitada de sal fino
250 gr. batata doce
Raspa de meia laranja
100 gr. farinha de trigo
100 gr. farinha de milho

Preparação:

• Com o copo bem seco, rale a casca da laranja, **5 Seg., Vel. 9**. Reserve.
• Rale a amêndoa, **20 Seg., Vel.7**. Reserve.
• Coloque a água e a batata doce descascada e cortada em pedaços no copo e programe cerca de **25 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa**. No final se tiverem água, escorra no cesto, para que fiquem sem líquido.
• De seguida programe **20 Seg., Vel.5** para reduzir a puré.
• Junte o açúcar e programe **8 Min. Temp.100º, Vel.2**. Deixe arrefecer um pouco.
• Junte as farinhas, o pão ralado, os ovos, o coco, a amêndoa, a raspa da laranja e o sal e programe **20 Seg., Vel.4** até obter uma massa moldável.
• Se vir que a massa está pouco moldável, reserve durante um tempo no frigorífico.
• Forme as broas e coloque-as num tabuleiro untando com margarina. Pincele com gema de ovo e leve ao forno, pré-aquecido a 170º, até cozerem e ficarem douradas.



Índice Alfabético


Índice Alfabético

A

B

C

D

F

G

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

V